

番茄“酱油果”:在何时何地最易发生

□北方蔬菜报综合报道

近期,有种植户反映,不少番茄果实上面出现了黑褐色斑块,这就是常说的番茄“酱油果”。从往年发生情况看,冬季的番茄很容易出现“酱油果”。“酱油果”是如何发生的?生产中该如何预防这种病害?

发病症状及规律

番茄“酱油果”的表现为果实表面有茶色或酱油色的斑块,病斑大小不一,将果皮剥开后内部颜色正常。初期果实表面斑块颜色淡,后变为暗褐色至棕褐色,边缘明显,微凹陷。此病多从果实肩部开始发病,果实质地坚硬,不变软。也在果实膨大期发生,但很多时候到果实转色期才发现。

“酱油果”一般在秋冬茬番茄上发病比较严重,棚室内偏施氮肥、温度低、湿度大、通风不良、栽培密度过大时发病较重,同一棚室内前脸处发病较重。

常见发病原因

——缺钙。缺钙导致番茄果皮细

胞壁硬度降低、果皮变薄,从而易感染病菌。番茄缺钙的原因主要有两个方面:一是施肥不合理。在番茄栽培中,有人为了追求产量,大量施用氮肥,果实膨大期过量施用高钾肥料,增加了土壤中NH₄⁺和K⁺的含量, NH₄⁺和K⁺对Ca₂₊有拮抗作用,从而降低了番茄对钙的吸收,导致植株缺钙。二是由钙在植物体内的运输特性决定的。钙在植物体内的运输主要靠蒸腾拉力,很难在植物体内进行再次分配,因此果实中钙的含量远低于叶片,造成果实缺钙。

——温度管理不当。因管理不当造成番茄转色不良,致使番茄转色过程中色素变化异常,而出现番茄“酱油果”。一般情况下,番茄转色期叶绿素逐渐分解,茄红素大量形成,使果实呈现出鲜艳的色泽。例如,番茄转色期温度过高或过低时,都不利于茄红素的形成,茄红素形成最适宜的温度为24℃,高于28℃茄红素的形成停止,低于15℃时茄红素的形成显著降低。

——湿度过大。秋冬茬番茄发病严重,温度低、湿度大、通风不良的棚室发病较重。同一个棚室中前脸处

的发病率高,湿度大的棚室发病率高于湿度小的棚室。

——病毒病引发。由于果实感染病毒病而导致发生酱油果,叶片表现凹凸不平、畸形等病毒病症状,一般在某一片区域发病重。

如何进行预防

一是平衡施肥。避免偏施氮肥及过量施用钾肥,在果实膨大期叶面喷施钙肥、硼肥。

二是适当降低棚内湿度。浇水是影响棚内空气湿度的首要因素,有条件的可以使用滴灌或浇小水,避免大水漫灌。可以采用分次通风或在操作行覆盖粉碎后的秸秆等方法来降低棚内湿度。浇水后及时提温排湿,在控制好棚温的基础上,做好排湿措施,棚膜的滴水越少,越有助于防治病害。发现棚膜内部结露严重时,可使用有机硅兑水喷雾,提高水滴在棚膜上的延展性,避免结露。

三是温度调控。番茄转色期应控制棚温白天在24℃左右,最高不超过28℃,夜间不低于12℃。适宜的棚温

有利于促进果实红熟,不但成熟快而且着色好,果实商品性好。因此管理上要防止棚温忽高忽低或突然降低,放风要放顶风,切忌冷空气从底部直接吹入棚内。

四是合理密植,保持田间通风透光,并及时打掉植株下部的老叶、黄叶。摘叶不要摘得太多,每穗果实顶部要留几片叶,防止强光灼伤果实表面。

五是提前预防。对于病毒病导致的酱油果,要提前预防。控制病毒病,首先防强光、防白粉虱、防干旱,多挂黄色粘虫板,药剂可用螺虫乙酯、溴氰虫酰胺、噻虫嗪、氟吡呋喃酮等药剂交替进行叶面喷雾,控制白粉虱、烟粉虱等飞虱类害虫;可采用宁南霉素、香菇多糖、盐酸吗啉胍等药剂喷雾防治,控制病毒。

六是药剂防治。可用23.4%双炔酰菌胺悬浮剂1500倍液、70%丙森锌可湿性粉剂600倍液、75%代森锰锌可湿性粉剂600倍液或440克/升精甲·百菌清悬浮剂800倍液等进行预防,喷药后3天-5天,及时补充叶面钙肥和免疫诱抗剂补充营养,巩固防治效果。

LUXI

大型国企 鲁西好肥

六大系列产品

硝基肥 尿基肥 硫基肥
氯基肥 硝酸铵钙 水溶肥

八大功能性产品

控失肥 根际肥 腐植酸 锌腐酸
海藻酸 聚谷氨酸 UAN 中微量

