

团 体 标 准

T/XJY 2101—2023

湖南辣椒 地方品种种子繁育及保存
技术规程

Code for production and preservation of local variety of HN pepper seed

2023 - 4 - 1 发布

2023 - 4 - 1 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 繁育基地	1
5 栽培	1
6 繁育措施	2
7 采种	2
8 种子保存	2
9 库房管理	3
10 档案与保存	3
附录 A (规范性) 辣椒种子标签	4
附录 B (规范性) 辣椒繁种档案	5
附录 C (规范性) 辣椒原种取用记录	6
参考文献	7

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由湖南省蔬菜协会提出并归口。

本文件主要起草单位：湖南农业大学、湖南省蔬菜研究所、湖南兴蔬种业有限公司。

本文件主要起草人：刘峰、梁成亮、李雪峰、杨莎、杨博智、刘周斌、陈文超、张竹青、欧立军、周书栋、李鑫、郑井元、邹家华。

全国团体标准信息平台

湖南辣椒 地方品种种子繁育及保存技术规程

1 范围

本文件规定了“湖南辣椒”地方品种种子繁育的繁育基地、栽培、繁育措施、采种、种子保存、库房管理、档案与保存等技术要求。

本文件适用于湖南辣椒地方品种种子繁育与保存。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 3543 农作物种子检验规程

GB 16715.3 瓜菜作物种子 第3部分：茄果类

T/XJY 2109 湖南辣椒 主要病害绿色防控技术规程

T/XJY 2110 湖南辣椒 主要虫害绿色防控技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

湖南辣椒 hunan pepper

湖南省级区域公用品牌，指在湖南省境内生产并获得“湖南辣椒”品牌授权的辣椒和辣椒制品。

3.2

地方品种 local varieties

在当地自然或栽培条件下，经长期自然或人为选择形成的品种，该品种对当地自然或栽培环境具有较好的适应性，亦称“农家品种”、“传统品种”、“地区性品种”。

4 繁育基地

4.1 基地选择

繁育基地选择在该品种原产区。

4.2 土壤条件

地势较平、土壤肥沃、地力均匀、水源充足、排灌方便、三年以上未种植过茄科作物的土壤，土壤pH值（6.5~7.5）。

4.3 设施设备

采用40目纱网大棚。繁育期内保证纱网完好。

5 栽培

5.1 育苗

种子处理后采用基质育苗，根据原品种栽培习惯确定育苗时间。

5.2 定植

4月上旬晴天定植，定植密度根据原品种栽培习惯确定。

5.3 肥水管理

定植两周后亩施硫酸钾复合肥(17-17-17)5 kg，授粉结束后亩施硫酸钾复合肥(17-17-17)(10kg~15) kg、钾肥10 kg (1次~2次)。根据土壤墒情及时浇水，高温天气在早上或晚上浇水，勤浇轻灌，切忌大水漫灌。

5.4 病虫害防治

病虫害防治应符合T/XJY2109与T/XJY2110标准。

6 繁育措施

根据植株生长状况和不同生育期去杂。

6.1 始花期

根据节位、叶片状态，淘汰与原品种标准不符的植株。

6.2 坐果盛期

根据果实性状，淘汰与原品种标准不符的植株。

6.3 结果后期

根据综合性状（抗病性、丰产性、抗逆性），淘汰与原品种标准不符的植株。

7 采种

果实达到生理成熟后采收。按照选种标准留下的植株，采中下层红熟果，混合留种。

红熟后机械打籽。打籽前将机械和用具清理干净。将清洗干净的种子平铺于防虫网上晾晒，厚度不超过0.5 cm，每30min~60min翻动一次，当含水量达到7.5%左右时，移至阴凉处冷却。

8 种子保存

8.1 保存条件

8.1.1 基本要求

保存库要求密闭，能防热、防潮和防鼠。

8.1.2 种子堆放架

种子堆放架为长方形，宽度80cm~100 cm，长度视贮藏库长度而定，高度150 cm左右。一般离墙50 cm左右摆放，离地空隙10cm~15 cm左右，架与架之间距离100 cm左右。堆放架要求平整，架上铺一层麻袋或其它纤维物。堆放架摆放采用南北向。

8.1.3 温湿度

湿度要求：50%以下。保存库悬挂温湿度计。

8.1.4 质量要求

入库种子质量严格按照GB 16715.3 茄果类种子质量国家标准，未达到标准的种子严禁入库。

8.1.5 包装袋

用容器将种子慢慢倒入规格为60 cm×100 cm、厚度2丝（0.02mm）的聚乙烯高密度薄膜袋中。每袋装种子不超过10 kg。

8.1.6 干燥剂

干燥剂主要成分为直径0.6 cm左右的可变色硅胶颗粒。放置前,将变色硅胶颗粒在烘箱中160 ℃的条件下烘烤30 min,变为蓝色,冷却后装入长25 cm左右、直径5 cm左右的纱网袋中,做成干燥剂-硅胶筒,然后装入密闭的塑料袋中,待用。种子入袋后,将1根硅胶筒埋入种子中。

8.1.7 种子标签

将种子标签贴放在最外层包装袋内,距离底部约20 cm处,文字朝外。标签上注明品种、入库代号、种子来源、净重、入库时间、水分等信息,详见附录A。

8.2 保存前处理

种子保存前,应对库房和器材进行彻底的清理,用15%~18%过氧乙酸原液在库内自然挥发,消毒2 h后通风1h~2 h。

8.3 种子保存

8.3.1 短期保存

常温条件下,保持种子含水量低于7%,保存2年~5年。

8.3.2 中长期保存

4℃低温条件下,保持种子含水量低于7%,保存10年。

9 库房管理

9.1 检查

短期保存湖南辣椒地方品种种子,将室内温度控制在30℃以下。控制袋内相对湿度在40%左右,种子含水量在7%~8%之间。

中长期保存湖南辣椒地方品种种子,每周至少检查1次温湿度,确保温度在4℃左右、湿度低于50%。

每三个月检查1次包装袋。检查时,打开包装袋,查看硅胶颜色变化,硅胶由蓝色变为粉红色,立即更换硅胶。操作完成后,按入库要求扎紧口袋,放回原处。变色硅胶脱水后可重复使用。

9.2 质量监测

每半年集中取样1次。取样和检验参照GB/T 3543 农作物种子检验规程。

9.3 消毒

种子保存库一般每年消毒处理一次。方法参照8.2保存前处理。

10 档案与保存

10.1 生产操作档案

建立生产操作档案,整地、播种、施肥、病虫害防治等农事操作,应逐项如实记载。见附录B。

10.2 种子保存档案

原种种子入库出库时,建立档案,内容包含品种、入库代号、生产者、毛重、净重、入库时间、水分、取用时间、取用数量、用途等信息,详见附录C。

10.3 档案保存

生产操作与种子保存档案至少保存3年以上。

附录 A
(规范性)
辣椒种子标签

品 种： _____ ↵

种子来源： _____ ↵

入库代号： _____ ↵

入库时间： _____ ↵

净 重： _____ ↵

↵

取用记录： _____ ↵

↵

_____ ↵

附录 B
(规范性)
辣椒繁种档案

表 B.1 辣椒繁种档案

丘块名称	前作	制种户	面积(亩)		
序号	操作日期 (年、月、日)	操作内容	投入品名称、生产厂家、使用方法	完成情况 及效果	记载人

附 录 C
(规范性)
辣椒原种取用记录

表 C.1 辣椒原种取用记录

入库时间	品种名称	入库代号	生产者	毛重 kg	净重 kg	水分%	取用时间	取用数量	用途

参 考 文 献

- [1] 《湖南辣椒产业发展规划（2020-2025年）》
-

全国团体标准信息平台