|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 点击此处添加ICS号 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png IMQBPA |   点击此处添加CCS号 |

内蒙古质量与品牌促进会团体标准

T/IMQBPA XXXX—XXXX

托县辣椒品种选择和良种繁育技术规程

Technical Regulations for Selection and Breeding of Pepper Varieties in Tuoxian County

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

       发布

1. 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。

本文件由内蒙古自治区质量和标准化研究院提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

托县辣椒品种选择和良种繁育技术规程

* 1. 范围

本文件规定了托县辣椒品种选择和良种繁育过程中品种选择原则、果实商品性要求、品种抗性要求、干椒品质要求、检验方法、良种繁育技术规范。

本文件适用于托县及周边托县辣椒类型种植地区。

* 1. 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 （所有部分）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

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中总灰分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB/T 21266 辣椒及辣椒制品中辣椒素类物质测定及辣度表示方法

GB/T 22299 辣椒粉 天然着色物质总含量的测定

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 393 绿色食品 农药使用准则

NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则

NY/T 2312 茄果类蔬菜穴盘育苗技术规程

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

托县辣椒Tuoxian Hot Pepper

在托克托县行政区域内地理标志证明商标所限定产地生长的灯笼红辣椒，经过干燥的产品。

* 1. 品种选择原则
     1. 品种选择

选择当地农家品种“灯笼红”或杂交种。杂交种应经过国家或省级正式登记命名的杂一代品种，主要农艺性状和品质风味须和托县“灯笼红”相同或相近。

* + 1. 种子质量

种子纯度、净度、发芽率、水分等质量指标，应执行GB 16715.3中辣椒的规定。

* + 1. 生育期

选择的品种从定植到果实生理成熟天数为100 d～110 d。

* + 1. 坐果特性

选择的品种应节间短，坐果集中，果实转色块，成熟期一致。

* 1. 果实商品性要求

果形为灯笼形，成熟果深红色，果面微皱、有棱沟，果顶部为兔唇形。红鲜果果长7.0 cm-10.5cm，果宽2.5 cm-4.0 cm，单果重大于20 g。

* 1. 品质要求

应符合表1的要求。

1. 品质要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检测方法 |
| 水分（%） | ≤7.18 | GB/T 5009.3 |
| 辣椒素（g/kg） | ≥0.37 | GB/T 21266 |
| 红色素（g/kg） | ≥3.12 | GB/T 22299 |
| 总灰分（%） | ≤6.3 | GB 5009.4 |
| 粗纤维（%） | ≥7.23 | GB/T 5009.10 |
| 蛋白质（g/100g） | ≥13 | GB 5009.5 |

* 1. 良种繁育
     1. 原种圃建设
        1. 选地

选地势平坦土质疏松肥沃、灌排设施完备、通透性良好的沙壤土。隔离区要求300 m。采用60目纱网和镀锌管支架设置防虫网棚，棚口做一个1.5m见方的缓冲间，地铺一层生石灰。应符合NY/T 391的要求。

* + - 1. 整地施肥

定植前深耕，施腐熟有机肥5000 kg/667 m2以上，磷酸二铵30 kg/667 m2。起垄作畦，垄高10 cm，垄面宽60 cm，垄沟宽60 cm，膜下滴灌。施肥应符合NY/T 394的要求。

* + - 1. 定植密度

垄面种植2行，小行距50 cm，株距40 cm，单株定植。

* + - 1. 田间管理

按照“托县辣椒优质栽培技术规程”执行。

* + 1. 提纯
       1. 一次单株选择法

门椒采收前，选择具有本品种特征特性的优良单株作好标记，椒果留下不采。结果盛期，对初选单株进行复选，淘汰感病和坐果率低或果形不好的单株，种果完全成熟后，各单株分别采收、取籽、晾晒和编号入库保存。

* + - 1. 二次单株选择法

第一次单株选择和保存的辣椒种子，继续种植观察，选择符合选纯目标的优良单株，分别采收果实种子。

* + - 1. 三次单株选择法

继续进行目标性状观察，选择优良单株分别留种。通过连续三代选择，达到株系内农艺性状一致。

* + - 1. 株系选择

选择目标性状整齐一致，抗病性，抗逆性好的单株进行混合采种。

* + - 1. 原种扩繁

将株系内采收的纯度较好的混采种子种植在隔离网棚内，在初花期至种果采收前，进行去杂去劣，拔除病株;保留坐果节位、株型、叶形、叶色、果形和果色一致的植株，混合采种。

* + - 1. 种果采收

完全红熟的种果采收后，平铺在晒台，后熟5 d~7 d后，取下种子，置于通风的纱网架上阴干后进行筛选，去除杂质、瘪籽。

* + - 1. 种子质量

纯度≥95%，净度≥98%，发芽率≥85％，水分≤7%。

* + - 1. 种子储藏
         1. 长期库

温度≤-18℃，相对湿度≤50%。

* + - * 1. 中期库

温度﹣4℃~4℃，相对湿度≤65%。

