

T/JXXCCY

江西省乡村产业振兴协会团体标准

T/JXXCCY 00X—2025

茄果类蔬菜穴盘育苗技术规程

Technical Regulations for Seeding Rearing in Solanaceous vegetables

2025-0*-0*发布

2025-0*-0*实施

江西省乡村产业振兴协会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	错误！未定义书签。
2 规范性引用文件	错误！未定义书签。
3 术语与定义	错误！未定义书签。
4 产地环境	错误！未定义书签。
5 育苗设施	错误！未定义书签。
6 播前准备	错误！未定义书签。
7 播种	错误！未定义书签。
8 催芽	错误！未定义书签。
9 育苗管理	错误！未定义书签。
10 成苗标准	错误！未定义书签。
11 包装及运输	错误！未定义书签。
12 生产档案	错误！未定义书签。

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。

本文件由江西省乡村产业振兴协会提出并归口。

本文件起草单位：赣州市蔬菜质量标准中心、华东交通大学、江西农业大学、赣南师范大学、江西省科学院生物资源研究所、赣州市农业技术推广中心、信丰县农业技术推广中心、江西万禾农业科技有限公司。

本文件主要起草人：胡文聪、胡蓉、胡军、宋远辉、杨有新、李星星、周洋飞、陈楠、周华、钟敏、王矩彬、黄金香、明家琪、李斌、吴敬芳、李镜富、康文锋、张明洲

茄果类蔬菜穴盘育苗技术规程

1 范围

本文件规定了茄果类蔬菜穴盘育苗的产地环境、育苗设施、播前准备、播种、育苗管理、成苗标准、包装及运输和生产档案等技术要求。

本文件适用于江西省区域内茄果类蔬菜穴盘育苗。

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 15618 土壤环境质量标准

GB 5084 农田灌溉水质标准

GB 3095 环境空气质量标准

GB 16715.3 瓜类作物种子 第3部分：茄果类

GB 15671 农作物薄膜包衣种子技术条件

GB/T 23416.4 蔬菜病虫害安全防治技术规范 第2部分：茄果类

NY/T 2118 蔬菜育苗基质

NY/T 2312 茄果类蔬菜穴盘育苗技术规程

NY/T 4203 塑料育苗穴盘

NY/T 1107 大量元素水溶肥料

NY/T 393 绿色食品农药使用准则

3 术语与定义

3.1

茄果类蔬菜 Solanaceous vegetables

茄果类蔬菜是指茄科以浆果为主要食用部位的蔬菜作物，主要指辣椒(*Capsicum annuum* L.)、茄子(*Solanum melongena* L.)和番茄(*Solanum lycopersicum* L.)等喜温暖、不耐霜冻、适于育苗移栽的蔬菜。

3.2

穴盘育苗 Plug production

在相对可控的环境下，以穴盘为容器，采用科学化管理技术和工厂化生产器械，大批量培育出商品苗的育苗方式。

4 产地环境

选择地势平坦、通风透光、交通便利、水电齐全，且土壤污染物限定指标满足 GB 15618 二级及以上的要求，灌溉水质满足 GB 5084 要求，大气质量满足 GB 3095 要求的地块。

5 育苗设施

育苗设施以塑料大棚、连栋温室为宜，装配水帘、风机、遮阳网、防虫网及增温、补光设备，具备调节温度、湿度、光照以及防虫、避雨等功能。

6 播前准备

6.1 品种选择

因地制宜选择高产、抗病、适应性强的品种，种子质量符合 GB 16715.3 中杂交种一级以上、常规种原种以上要求。包衣种子应符合 GB 15671 的要求。

6.2 苗床选择

宜选用床面平整、床架稳固、不宜生锈、腐蚀的移动式苗床，高度 60 cm~70 cm。

6.3 穴盘准备

6.3.1 穴盘选择

根据茬口和品种，一般选用 72 孔或 105 孔规格的塑料穴盘，质量应符合 NY/T 4203 的要求。

6.3.2 穴盘消毒

用 0.1%~0.2%高锰酸钾溶液浸泡穴盘 1 h 以上，清水洗净后备用。

6.4 设施消毒

育苗前 7 d~10 d，以下消毒方法任选其一：

a) 用 20 %异丙威烟剂 200 g/667m²~300 g/667m²、20 %百菌清烟剂 250 g/667m²~400 g/667m² 在育苗设施内均匀分布点燃，密闭熏蒸 48 h，结束后及时通风。

b) 用 0.1 %高锰酸钾溶液或 10 %生石灰水溶液均匀喷洒设施内外。

6.5 基质准备

宜使用商品基质，自配基质可采用草炭、珍珠岩、蛭石按 6:3:1 或泥炭、珍珠岩、蛭石 2:1:1 比例混匀使用，加水搅拌调节基质含水量至 50 %~60 %备用。育苗基质应符合 NY/T 2118 的要求。

7 播种

7.1 播种时间

根据茬口合理安排播种时间，夏秋季苗龄一般 30 d~40 d，冬春季苗龄一般 50 d~60 d。

7.2 种子处理

包衣种子可直接播种，未包衣种子 50 °C温汤浸种 25 min，完全晾干种子后，用种子重量 0.5 %的 50 %多菌灵可湿性粉剂拌种后备用。

7.3 装盘压穴

将调配好的基质装满穴盘，用刮板刮匀，让每个孔室清晰可见，再用同规格穴盘或专用的基质压穴器压穴，深度 1 cm，并保持孔穴大小一致。

7.4 播种

采用人工或机械方式，将种子点在压好的穴盘中，每穴 1 粒种子，播种完后用基质覆盖种子，再用刮板整平盘面基质，均匀地淋透水，以穴盘底部有水滴流出为宜。

8 催芽

将穴盘运送至催芽室，码放到催芽架隔板上，湿度控制在 90%~95%，昼温控制在 28℃~30℃，夜温控制在 20℃~23℃，催芽时间控制在 96 h 左右，当 60%左右的种子子叶拱出时，及时摆放回设施苗床上。

9 育苗管理

9.1 温度管理

温度过高，采用放风、遮阳网、水帘、风机等措施降温；温度过低，采用多层覆盖和加热设备等提高温度。苗期温度管理按照“两高两低”原则，出苗前温度稍高一点，出苗后温度适当降低，子叶展开后适当提温促生长，定植前 7 d 进行低温炼苗。苗期适宜温度参照 NY/T 2312 执行，见表 1。

表 1 茄果类蔬菜苗期管理适宜温度

不同时期	辣椒		茄子		番茄	
	昼温 (°C)	夜温 (°C)	昼温 (°C)	夜温 (°C)	昼温 (°C)	夜温 (°C)
子叶平展期	20~23	12~15	20~23	12~15	20~23	12~15
第一片真叶生长期	22~25	14~17	22~25	14~17	22~25	14~17
成苗期	27~30	17~20	28~32	18~22	25~28	16~19
炼苗期	15~18	11~14	15~18	11~14	15~18	11~14

9.2 光照管理

夏秋季光照强时，及时展开遮阳网。冬春季育苗提前清理沉积在棚膜上的灰尘，避免影响光照，寡照天气利用补光设施延长光照时间。

9.3 水肥管理

9.3.1 浇水

采用淋浴式喷头浇水，每次要确保浇透浇匀，高温天气每天浇水 1 次~2 次，日常管理保持基质见干见湿，每 1 d~2 d 浇一次水；避免在阴雨寡照天气、高温正午环境下浇水，在定植前 5 d 减少浇水量。

9.3.2 施肥

第一片真叶展开后，根据苗子长势调整施肥频率，一般每 2 d~4 d 结合浇水施低浓度水溶肥 1 次。水溶肥质量应符合 NY/T 1107 要求。

9.4 病虫害防治

9.4.1 防治原则

贯彻“预防为主、综合防治”的植保方针。通过协调应用农业防治、生物防治、物理防治和科学用药等技术措施，实现辣椒苗期主要病虫害的有效防控。

9.4.2 主要病虫害

苗期主要病害有猝倒病、立枯病、病毒病和疫病等。主要虫害有白粉虱、蓟马、蚜虫、斑潜蝇和蚜虫等。

9.4.3 防治方法

9.4.3.1 农业防治

选用适应性好的抗（耐）性品种，种子和育苗器具提前消毒处理，定期清理育苗设施周边杂草，采用科学的水肥管理等。

9.4.3.2 物理防治

育苗设施夏季休苗期进行高温闷棚，设施内悬挂黄色和蓝色粘虫板监测诱杀，每 667 m² 悬挂 20 片~25 片，基地周边安装频振式杀虫灯，每 2 hm²~3 hm² 一盏，门口增设 40 目以上防虫网。

9.4.3.3 生物防治

使用多杀霉素、阿维菌素、春雷霉素和苏云金杆菌等生物农药预防病虫害。

9.4.3.4 化学防治

农药的科学使用按照 GB/T 23416.4 和 NY/T 393 执行，严禁使用高毒、高残留的化学农药，注意轮换用药和安全间隔期。

10 成苗标准

秧苗整齐一致，生长旺盛，根系粗壮、洁白、须根多，形成完整根坨，叶片完整，无黄叶、无病虫害，叶色浓绿。

11 包装及运输

11.1 包装

穴盘苗放在定制的硬质纸箱中，箱体留有通气孔，并标注蔬菜种类、品种、数量和购苗单位等信息。

11.2 运输

使用专用厢式货车，温度保持在 15 ℃左右，湿度保持在 70%左右，当天送达，当天定植。

12 生产档案

生产档案应包含种子基本信息、农资使用情况、成苗售出记录等，妥善保存 2 年以上，以备查阅。

