

第二节 蒜黄设施栽培技术



一、概述



- n 蒜苗是利用蒜瓣贮藏的营养长成的幼苗，包括蒜黄和青蒜。
- n 蒜黄是在避光黑暗的条件下生产的叶片黄化的产品，蒜黄金黄色，质地鲜嫩，风味独特。
- n 蒜黄生长期短，一茬收两次只需40~50d，是蔬菜淡季供应的搭配蔬菜。可利用温室，大棚及棚窖等设施栽培。



二、蒜黄的特征特性

n 1、蒜头的休眠

- ∴ 新收获的蒜头有40~70d的休眠期。

n 2、影响产量的因素

- ∴ 栽培管理
- ∴ 蒜种和每瓣蒜的大小及充实程度。

三、对环境条件的要求

n 1、温度

- .. 适宜气温15~25℃，高于30℃生长快，但质量差。
- .. 适宜土温20~23℃。

n 2、湿度

- .. 水分充足利于提高产量和质量。
- .. 适宜空气相对湿度70%~80%。

n 3、光照

- .. 在避光条件下栽培

四、设施栽培技术

- n （一）生产场所建立与设施
- n （二）种蒜的选择与处理
- n （三）播种
- n （四）播后管理
- n （五）收割

（一）生产场所建立与设施

- n 大规模时，在温室、塑料大、中、小棚内进行。做成宽1m的畦，棚架上覆盖黑色塑料薄膜或遮阳网，还可覆盖草苫，起到遮光防雨作用。
- n 小规模时，在室内进行，做成高20cm，宽1m的栽培床，床内铺菜园土。
- n 多层立体栽培床，床架间距80cm。
- n 半地下式棚窖

地下窖的建造

- n 挖深0.7m、宽3m，东西延长，打成土墙，墙高40cm、宽50cm
- n 直接建造



（二）种蒜的选择与处理

n 1、种蒜选择

- .. 适宜品种为蒜头大、瓣大、休眠期短的品种。
- .. 无病虫害、无损伤，蒜头大小均匀。
- .. 常用品种：山东苍山大蒜、河北永年白皮蒜、辽宁新民白皮蒜、陕西蔡家坡紫皮蒜等。



2、种蒜处理

n 一般整头播种，也有分瓣播种的。

n 浸泡

.. ①用45℃温水浸泡2~3h后，任其自然降温继续浸泡。

.. ②冷水直接浸泡，时间较长。

n 一般浸至蒜皮手摸有柔软感即可，需泡12~24h。

干蒜一般吸水50%左右。

(三) 蒜黄播种



播种量

蒜头: 15kg/m^2

分瓣: $9\sim 10\text{kg/m}^2$



蒜黄播种



大蒜的摆放

- ① 整头摆放整齐，不留缝隙
- ② 按大、中、小三类分别栽
- ③ 保持上齐，下不齐，下部基本找齐





（四）播后管理

遮 荫

- 蒜芽大部分出土时，栽培床上盖苇帘或草苫子遮光，亦可盖黑色塑料薄膜遮光，以软化蒜叶，保证蒜黄的质量。
- 盖帘过晚，或盖得不严密，蒜苗见光，会使叶片变绿而降低品质。盖帘还有保护栽培床温度和湿度的作用。

n 温度管理

- 播种后至出土前，利用保护地的覆盖措施尽量提高栽培床温度，白天保持25~28℃，夜温不能低于18~20℃，如有条件，夜温略高于日温更好。
- 出苗后至苗高10厘米时，为使苗粗壮，白天可降低温度至20~25℃，夜温16~18℃。
- 苗高20~25厘米时，通风量还应加大。白天保持18~20℃，夜温14~16℃，以促进蒜苗粗壮，高产，改善品质。
- 收获前4~5天，尽量加大通风，白天保持10~15℃，夜间10~15℃，防止秧苗徒长倒伏。

水分管理

- 第一水应充足，一定要淹没蒜瓣。以后每2~4天浇1次水，保持栽培床经常湿润。
- 水分管理要根据保护地内的温度和秧苗时期确定，温度高，蒸发量大，秧苗大时，勤浇，浇水量应大，反之应小些。
- 收割前2~3天应浇水，以保持蒜苗细嫩



通 风

- 栽培床内有时积聚大量二氧化碳或保护地加温时放出一氧化碳等有害气体。在中午温度高时，应放风换气。出于保温需要，一般不必过多地通风。



（五）收割

- n 蒜黄高25~30厘米左右时，即可收割。从播种至收获约20~25天。
- n 收割时刀要快，下刀不宜过深，以贴地皮割下为宜，不可割伤蒜瓣。
- n 割后不要立即浇水，防止刀口感染，3~4天后浇水，促进第二茬生长。约过20天后可收第二刀。收第三主刀时连瓣拔起。
- n 第一刀，每千克蒜种可产蒜黄0.7~0.8千克，第二刀约0.4~0.5千克。
- n 收割后的蒜黄要扎成捆，放在阳光下晒一下，使蒜叶由黄白色转变为金黄色，称“晒黄”。晒的时间不要过长，并注意防冻。

蒜黄设施栽培技术



蒜黄设施栽培技术



返回