

毯苗机插水稻和水稻机械化旱直播技术简介

毯苗机插水稻栽培技术

1. 培育适龄壮秧。秧苗秧龄15~20天,叶龄3~4叶,苗高12~18cm,苗挺叶绿,基部粗扁有弹性,秧苗整齐,无病虫害危害。

2. 适时栽插。耕整大田高低差不超过3厘米,单穴取秧量6月10日前后移栽的平均4苗左右,亩基本苗在7~8万,随移栽期推迟栽插密度、单穴取秧量均应适当增加,栽插深度2cm左右,栽插时水层以1~2cm为宜,6月25日前栽插到位。

3. 肥料管理。基肥一般大田亩施45%高浓度复合肥30kg,秸秆还田田块,亩增施5~7.5公斤尿素。分蘖肥分两次施用,第一次在栽后5~7天每亩施尿素5~6公斤,第二次在栽后10~12天每亩施尿素10公斤。促花肥在叶龄余数3.5~3.0时期施用,亩施复合肥10~15公斤,尿素7.5~10公斤。保花肥在叶龄余数1.2~1.0叶时施用,用量多少要根据叶色,兼顾苗数,一般每亩施尿素6~8公斤。

4. 水浆管理。栽后3~4天后上浅水层2~3cm,自然落干后,露田1~2天后上浅水,秸秆还田田块要

增加脱水露田透气时间,茎蘖苗达到预计穗数85%左右时断水搁田,反复多次轻搁至田中不陷脚,叶色落黄褪淡即可,出穗至抽穗后20~25天,建立浅水层,切忌长时间脱水。水稻灌浆结实期间,干干湿湿,直至成熟前15天左右断水待收,养根保叶,防止青枯早衰。

5. 病虫害防治。以病虫害情报为准,坚持“预防为主,综合防治”的原则。

6. 收获。于水稻灌浆后45天左右收获,避开阴雨天,采用机械收获,收后及时烘干。

水稻机械化旱直播栽培技术

1. 品种选择。茬口早的选用迟熟中粳,如南粳9108、淮稻5号等,茬口迟的选用中熟中粳,如南粳5718等,尽可能在6月10~15日前播种结束。一般亩播种量在6~7公斤,秸秆还田田块要适当增加播量。用10%恶毒灵·精甲霜·氰烯酯30毫升对水150毫升包衣10公斤稻种,或20%氰烯·杀螟丹1000倍液、17%杀螟·乙蒜(茵虫清)200~300倍液浸种防治恶苗病、干尖线虫病。

2. 精细播种。边茬茬边埋茬,旋耕深度12~15cm。田块平整度上下误差不得超过1寸,播种开墒畦面设计宽

3.6m、播种14行、行距20~25cm,播种深度控制在1.5~2cm。播种要做到播量精准、播行直、落粒均匀。

3. 水浆管理。出苗至3叶期以排水露田的湿润灌溉为主;3叶期后以间灌为主,秸秆还田田块要增加脱水露田透气时间,分蘖期达到种植品种的合理穗群体的1.5倍左右,进行轻搁田,切忌重搁,只有在穗分化减数分裂期和抽穗后15~20天内,以水层管理为主,收获前15天左右断水。

4. 肥料运筹。基肥一般亩施复合肥25公斤,尿素10公斤;秸秆还田田块要适当增施速效氮肥。秧苗2叶1心期施用断奶肥,亩施尿素3~5公斤,4叶1心期再施用一次分蘖肥,亩施尿素10公斤,促花肥一般在叶龄余数3.5~3.0时亩施用高浓度复合肥15公斤加尿素5.0公斤左右,保花肥一般在叶龄余数1.0左右时亩施用尿素5.0~7.5公斤。

5. 病虫害防治。以病虫害情报为准,特别要做好草害封闭化除。

6. 收获。水稻灌浆后45天左右收获,避开阴雨天,采用机械收获,收后及时烘干。(来源:区农业农村委)

近日,国家粮食和物资储备局透露,国家发展和改革委员会、国家粮食和物资储备局、财政部、农业农村部等六部门近日发布关于切实做好2022年夏季粮油收购工作的通知,要求扎实做好2022年小麦、早籼稻、油菜籽等夏季粮油收购(以下简称夏粮收购)工作,确保“有人收粮、有钱收粮、有仓收粮、有车运粮”。

通知指出,夏粮收购是全年粮食收购工作的首战。各地要严格落实粮食安全党政同责要求,充分认识抓好今年夏粮收购工作的重大意义,自觉放在经济社会发展大局中谋划推进,主动担当、积极作为,强化举措、压实责任,不折不扣落实夏粮收购各项重点任务,牢牢守住农民“种粮卖得出”的底线。

通知要求,坚持有效市场和有为政府相结合,全力抓好粮食市场化收购和政策性收购精心组织粮食市场化收购。要充分发挥市场配置资源的决定性作用,扎实做好收购仓容调度、资金筹措、人员培训等各项准备工作,确保“有人收粮、有钱收粮、有仓收粮、有车运粮”,优化营商环境,引导各类主体有序入市收购,特别是发挥好有关中央企业和地方骨干企业引领带动作用。建立健全粮食收购市场化融资支持机制,积极搭建银企对接平台,用好粮食收购贷款信用保证基金。

通知还要求,统筹做好夏粮收购和生产、加工、储备、销售各环节工作,形成粮食市场保供稳市合力。(来源:《工人日报》)

六部门要求做好夏季粮油收购工作 确保“有人收粮、有钱收粮、有仓收粮、有车运粮”

今年夏粮最低收购价全面提高

今年国家继续在部分主产区实行小麦和稻谷最低收购价政策,小麦、早籼稻、中晚籼稻、粳稻最低收购价格水平全面提高。

国家粮食和储备局近日发布信息称,今年小麦、早籼稻、中晚籼稻、粳稻最低收购价格水平分别为每50公斤115元、124元、129元、131元,较上年分别提高2元、2元、1元、1元。夏粮以小麦为主,约占全年产量1/4,预计旺季收购量1300亿斤左右,与常年水平大体相当。

综合各方面信息,今年粮食生产保持总体稳定,有望继续获得好收成。分品种看,小麦长势与常年相当,丰收有基础;油菜籽播种面积扩大,产量有望增加;早籼稻插秧基本结束,预计产量稳中有增;春播已过七成,进度快于上年。

目前,小麦、油菜籽已有零星上市,收购工作陆续展开,早籼稻收购将于7月中旬开始,收购持续到9月底结束。国家粮食和储备局日前联合有关部门印发通知,要求提高认识、强化举措、优化服务、加强监测预警、严格执法监管;随后召开全国夏季粮油收购工作视频会议,再动员再部署。预计夏粮收购仍以市场化收购为主导,大范围启动最低收购价执行预案的可能性不大,预计收购量稳中有增。

国家粮食和储备局要求牢牢守住农民“种粮卖得出”底线,各地要按党政同责要求,多措并举开展市场化收购,引导多元主体积极入市;相关企业要切实履行最低收购价政策执行主体责任,不折不扣抓好预案落实,发挥好政策托底作用;国家粮食和储备局将开展调研督导,会同有关方面协调解决收购中存在的困难和问题,严肃查处违法违规问题。(来源:新华社)

如何才能使生菜不弯曲

生菜要求富含有机质、保水保肥力强的黏质壤土,生菜喜微酸性,其中结球生菜需钾更多。

生长期需要氮、磷、钾肥配合使用。定植生菜的地块要深耕细作,定植前施足基肥,施后深翻,浇足底水,见干后作畦。生菜喜湿,全生育期要求有充足水分供应。定植后浇缓苗水。浇缓苗水后盖地膜的地块进行中耕松土除草。结合浇水分期追施氮、磷、钾肥,并适时喷施蔬菜壮茎灵使植物茎秆粗壮、植株茂盛,同时可提升抗灾能力,减少农药化肥用量,降低残毒。(来源:《农业科技报》)



眼下,全区40多万亩小麦已陆续进入收割期,今年全区预计投入联合收割机1270台,机械化收割水平保持在100%左右。图为5月28日下午,大纵湖镇花院村农机手正在操作联合收割机抢收小麦。黄晨摄

西葫芦绵腐病如何防治

绵腐病主要为害瓜条,有时也可在茎、叶上发生。瓜条染病,多从开放的花朵处向内发生,最初为水渍状椭圆形绿色斑,或从败花处向内水渍状发展,致病部变褐、软腐,且表面产生较浓密的白色絮状霉层,很快致瓜条腐烂。空气干燥时,病斑凹陷,病情发展减缓,只是病部果肉变褐腐烂,表面也能产生白霉。叶片染病,上叶近圆形至不规则形,暗绿色水渍状斑。田间湿度大时,叶片似开水烫了一样腐烂。空气干燥时,病斑干裂脱落。

防治办法:改善栽培条件,最好起垄覆膜栽培,已结的葫芦瓜条,最好不要接触地面。

加强田间管理,合理灌水,雨后及时排水;增施钾肥,提高抗病率;及时清除田间病瓜和病残体带到田外集中销毁。

发病初期药剂防治:可选用72.2%普力克水剂800倍、69%安克锰锌可湿性粉1000倍或72%霜脲锰锌(克露)可湿性粉800倍喷雾。(来源:《农业科技报》)

多款零食抽检不合格! 有你吃过的吗?

近日,市场监管总局通告了多个批次的食品抽检不合格情况,其中包括微生物污染、兽药残留超标、食品添加剂超范围或超限量使用等问题。而这些抽检不合格的食品,很多都是大家日常接触的一些零食,包含不同品牌的蜜饯、海苔、土蜂蜜、蓝莓、乌梅等。

有关部门公告的这些食品你吃过吗?它们具体存在哪些食品安全风险?对于我们的身体可能造成哪些危害?日常挑选零食有哪些诀窍?

第一类:微生物污染

通告显示,在某网购平台销售的山东某公司生产的山药玉米糊,霉菌数不符合食品安全国家标准规定;甘肃某有限公司生产的奶油杏肉(蜜饯),其中菌落总数不符合食品安全国家标准规定等。

食品原料、加工过程等众多环节其实都存在被有害细菌和细菌毒素、真菌和真菌毒素污染的风险。

中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅介绍,如果霉菌超标以及菌落总数不符合规定,会破坏食品的营养成分,“让食品的食用价值打折扣”,严重情况下甚至会危害人体健康,“比如可能会引起呕吐、腹泻这类消化道急性中毒症状。”

第二类:兽药残留超标

通告显示,在某网购平台销售的江苏省扬州某公司生产的土蜂蜜,其中呋喃西林代谢物残留量不符合食品安全国家标准规定。

根据《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》的规定,在动物性食品中不得检出呋喃西林代谢物。朱毅告诉记者,蜂蜜中检出呋喃西林代谢物,可能是蜂农在养殖中违规使用导致的。

“食用有抗生素残留的食品,敏感人群可能产生过敏反应,严重的除患有皮疹之外,甚至可能导致呼吸困难或休克。”朱毅表示,“对于一般人群来说,长期接触或食用农药残留和兽药残留超标的食品,会让超标物在体内不断蓄积,影响神经系统或内脏功能。”

第三类:食品添加剂超范围超限量使用问题

通告显示,山西省大同市阳高县某加工厂生产的杏脯,其中二氧化硫残留量不符合食品安全国家标准规定;广东省云浮市新兴县某厂家生产的仁面,其中山梨酸及其钾盐(山梨酸钾)检测值不符合食品安全国家标准规定。

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂,如果过量食用会引起恶心、呕吐等胃肠道反应;而山梨

酸及其钾盐是目前应用非常广泛的食品防腐剂,但如果超标可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。朱毅表示,虽然不必“谈添色变”,但生产厂家一定要在规定范围内使用食品添加剂。

“添加剂如果添加不合理,确实有健康风险,比如一些人工甜味剂或人工合成色素可能具有致癌作用,亚硝酸盐和肉食品中的胺类生成有致癌作用的亚硝基化合物——亚硝胺,需要警惕。”朱毅介绍。

小知识:如何正确挑选零食?

专家表示,零食的安全是底线,营养是要求。在符合安全标准的前提下,不是每一款零食都适合“天天吃”。朱毅介绍,挑选零食尤其对于儿童青少年、老年人以及孕妇等特殊群体,可以根据零食配料表中的糖、盐以及脂肪的含量,把零食分为“天天吃”“适当吃”和“偶尔吃”这三类。

“低盐、低糖、低脂的未加工坚果和没有加糖的乳制品是可以经常食用的。”朱毅表示,“有一定的脂肪、盐、糖的食物,比如加工过的坚果、焗过的巴旦木、肉干、果干等就不要多吃了。那些高脂、高盐、高糖的食物,包括甜饮料、蜜饯、膨化食品及油炸食品,偶尔解馋就行。”(来源:新华网)

文明从脚下开始

礼貌从言语体现

