

主动出击 见花打药

全力防控小麦赤霉病等穗期病虫害

小麦赤霉病是国家一类农作物病虫害,危害损失大,发生风险高,一旦防治不力,必将导致小麦产量和品质大幅降低,严重影响全年粮食生产和农民增收。当前,我区小麦将陆续进入抽穗扬花期,赤霉病进入防治关键时期。因此,各地务必要高度重视,领导挂帅,精心组织,全面发动,科学指导,坚决打赢以赤霉病为主的小麦穗期病虫害防控总体战,为再夺夏粮丰收夯实基础。

分析,预计今年赤霉病偏重流行程度,如4月下旬5月上旬出现高温高湿或连续阴雨天气,赤霉病将大流行,发生程度极大可能成为近十年最重年份。

2.白粉病:4月8日至9日调查,病田率15%,病株率0~3.1%,平均0.4%,病叶率0~0.9%,平均0.1%,田间自然发病略轻于去年。预计白粉病中等至偏重发生。

3.锈病:目前尚未查见。我区种植的小麦品种均不抗锈病,如后期干旱,宁麦13等感病品种及靠近沟渠边、路边的麦苗叶锈将发生较重。同时要密切关注条锈病菌随气流传入危害。

4.蚜虫:4月8日至9日普查,有虫田率15%,百株蚜量0~68头,平均8.9头,少数近期未防治田块,局部地段虫量较高,百株达800头。随着气温的升高,穗蚜将普遍发生,预计小麦穗蚜中等发生,局部地区偏重发生。

5.黏虫:稻草把诱卵,3月20日至27日百把累计见卵0~20块,截至4月9日,百把累计卵量5~20块,目前已孵化35%,预计二、三龄幼虫盛期在4月19日前后,发生程度为轻发生,部分渍害重、中下部黄叶多的麦田可能受害较重。

三、防治意见

小麦赤霉病防治事关粮食安全和稳产保供,各地务必要高度重视,坚持“主动出击、见花打药”的防控策略,以赤霉病为主攻目标,统筹兼顾,病虫兼治,药肥混喷,一喷多防,减药控害降毒夺丰收。

1.防治对象:主治赤霉病、白粉病、蚜虫,兼治锈病、黏虫等。

2.防治适期:小麦扬花初期用第一次药,扬花一块,防治一块。感病品种、小麦扬花期间雨水多或遇高温高湿天气的田块,第一次药后5至7天需用第二次药。生育期偏迟的高感品种和生育期极不整齐的田块,需进行第三次防治。

3.药剂配方:

①氟烯·戊唑醇(或丙硫菌唑·戊唑醇)+联苯·噻虫胺
②戊唑·咪唑啉·噻虫·高氯氟(低毒)
为抗倒防衰,提高结实率,加芸苔素内酯或噻苯隆、磷酸二氢钾等一并喷雾。

4.施药方法:每亩药剂兑水20~30公斤喷雾,无人机亩用水量不低于1.5公斤。施药时添加适量优质有机硅或植物油、激健等助剂,增强渗透性和黏着力,提高防效。

四、注意事项

①所选药剂必须登记在小麦上,使用时要按照农药标签上规定的用量、浓度、时间、注意事项施药,不得随意加大用量和浓度。②用全药种,用足药量,用准水量。科学轮换和混配药剂。③小麦扬花期遇连阴雨天气,要抢雨隙或抢在雨前用药。药后6小时内遇雨要及时补治。④注意安全用药,施药人员要身体健康并做好安全防护;严禁使用高毒农药,药剂不能污染菜园、蜜蜂、水源和水产养殖区,植保无人机飞行时要严防药液漂移引起药害事故。⑤药剂包装瓶(袋)要3次清洗,全量回收,送交农药经销商或村回收点,保护农田环境。(来源:盐都区农业农村局)

随着棚温升高,蔬菜畸形花、果进入高发期,建议菜农做好以下措施进行防治。

注意育苗期管理,做好选苗工作

蔬菜花芽分化很早,如番茄第一片真叶展开就开始进行花芽分化。因此,一旦育苗出现问题,后期出现畸形花的几率很大。如今年春节后出现连阴天,苗子生长迟缓,苗龄期特别长。结果,这批苗子出现问题的几率最大,成批出现畸形花畸形果的情况很多,且从上到下都是畸形花,严重影响正常生产。提醒菜农朋友,育苗要注意加强环境调整,避免老苗。选苗时,则应注意咨询育苗情况,尤其是育苗期长短,选择健壮且苗龄期短的苗子。

做好定植后管理

畸形花是影响蔬菜品质的主要因素。温度、光照、水分、肥料等都会影响花芽分化,增加畸形花出现几率。夏季高温强光,要注意及时覆盖遮阳网,或喷洒降温剂,有条件的安装雾化降温设施,尽可能改善棚内温光平衡,避免出现高温弱光条件,否则会花芽分化影响更大。

此外,还应注意水分和肥料的调控。含氮多的肥料可促进茎叶肥大,但会抑制雌花分化,增加雄花分化;增施磷、钾、钙肥,不仅可以促进根系发育,而且可以促进雌花的形成。当前菜农底肥多以含氮量较高的粪肥为主,不利于前期雌花分化,要注意叶片喷施磷酸二氢钾、硼肥、海藻酸等改善肥料配比状况,促进雌花分化。

到结瓜盛期,瓜类蔬菜营养需求量大,更容易出现营养失衡问题,不能仅用氮磷钾水溶肥,还要及时补充钙、镁、铁、锌、硅等中微量元素肥料,确保植株花芽分化良好,膨瓜快速。一般来说,钙、锌、铁、硼等对于促进生长点发育效果明显,在遇到连阴天、大水等问题时,应特别注意叶面补充,避免生长点发育受影响。硅肥等可以促进花粉发育,提高花芽质量,提前使用也可以起到很好的促花效果。

参照多数菜农的用肥习惯,建议做出以下调整:追肥时,每月冲施1~2次悬浮钙、单硅酸等,对促进花芽分化、提高开花质量,改善蔬菜的产量和品质效果显著。喷雾时,在喷洒杀菌剂、杀虫剂时,搭配喷施硼、钙、铁等微量元素肥料,每月1~2次。(来源:中国农村新闻网)

如何防治棚菜畸形花、果

春季大豆管理技巧与方法

田间管理。浅耕深播。在春季大豆管理中,要注意浅耕深播,通常在5厘米左右。这有助于大豆根系的生长,增加土壤通气性,提高土壤温度。及时松土。春季大豆可以利用翻耕机或者旋耕机进行松土,这有助于增加土壤的氧气和水分含量。

病虫害防治。预防白粉病。春季大豆极易受到白粉病的侵袭。要注意及时除草,防止草成为花粉病的温床。防治蚜虫。蚜虫会破坏植株的叶片和幼芽,导致大豆产量减少。防治蚜虫的方法多种多样,如使用有机磷农药、植物提取物等进行防治。

肥水管理。施肥。春季大豆营养需求增加,需要适量的肥料进行补充。通常在春季初期进行根部追肥,有助于提高大豆品质和产量。可以采用速效性肥料,如尿素、复合肥等。控制灌溉。大豆的浇水量一定要适量,过多过少都会对大豆的生长产生影响。要保持土壤湿度,可以适时浇水,但要避免过量浇水,同时保持田间排水畅通。(来源:中国农村新闻网)



暮春时节,各地农民抢抓农时开展农事活动,田间地头到处可见忙碌景象。图为4月14日,村民在贵州省遵义市凤冈县一茶园内采摘春茶。(来源:新华社)

大棚葡萄新生枝蔓变褐坏死是什么情况

西北农林科技大学教授花蕾说,这是葡萄芽枯病。管理中一是加强前期管理,增施有机肥,平衡施用化学肥料,保证氮、磷、钾、钙、镁、硼、锌等大、中、微量元素配比合理又全面,从而利于植株生长。同时合理保留结果量,培育壮树,提高树体抗病能力。生长季节及时绑蔓、摘心、打杈,创造不利于发病的环境条件。二是结合修剪,清理病原,病枝病果及时剪除,并集中烧毁。三是生长季节喷洒60%铜钙·多菌灵可湿性粉剂200~300倍或硫酸铜钙可湿性粉剂300~400倍稀释液。以上药剂交替使用,间隔期15天左右。(来源:《农业科技报》)

芹菜种植注意事项

病虫害防治。芹菜常见的病虫害包括斑点病、斑枯病、蚜虫等。在种植过程中,要定期观察芹菜植株,发现病虫害要及时采取相应的防治措施,如喷洒杀虫剂和杀菌剂。

合理施肥。芹菜在生长过程中需要充足的营养物质支持,要合理施肥。可以在育苗时在苗床上施用适量的有机肥料,定植后适时追施适量的复合肥。

控制灌溉。芹菜喜欢湿润的环境,但过度浇水容易造成根系缺氧和病害发生。要根据土壤湿度合理调整灌溉量,保持适宜的湿度。

定期修剪。芹菜在生长过程中,要进行定期修剪,剪去老叶和不健康的叶片,促进植株的生长和发育。(来源:《农业科技报》)

农业农村部:开展重点品种药物残留治理 进一步提升农产品质量安全水平

在农产品生产过程中,生产者为了提高产量,确保经济效益,需要使用各种化学控制物质,因此不可避免地带来了农药残留等问题。如何让人们吃得更安全、吃得更健康?近日,农业农村部召开2024年重点农产品药物残留治理推进会议,开展重点品种药物残留治理,进一步提升农产品质量安全水平。

“去年农产品质量安全工作有力有效,农产品质量安全继续保持较高水平,确保了人民群众‘舌尖上的安全’”。农业农村部相关负责人介绍,要实现《质量强国建设纲要》明确的到2025年农产品质量安全例行监测合格率达到98%以上要求,要在当前农产品质量安全

高水平基础上进一步提升,既要抓大头抓主要,保证面上稳定,更要紧盯合格率较低的主要品种、主要地区,集中力量攻坚。

一是巩固重点农产品药物残留治理成果。继续坚持原有行之有效的措施,综合运用防虫网、生物防治等技术措施,不断扩大生产经营模式新、技术模式新的“新质生产力”生产规模。

二是开展水产养殖重点品种药物残留治理。采取建档立卡、每周巡查、月月抽检、速测把关等措施严格监管,加强水产养殖投入品管理和科学用药指导,合理控制适宜养殖密度,加快推广绿色现代养殖。

三是加强水果重点品种质量安全监管。推进水果品质监测评价和分等分级工作。

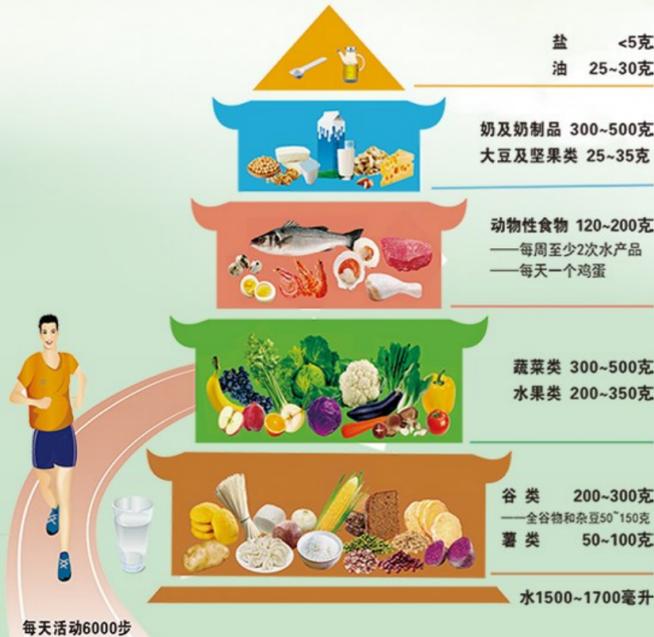
专家介绍,农业生产过程中常常发生病虫害,需要用农药进行预防和救治。农药残留是指使用农药后残留于农产品、食品及环境中的微量农药及其有毒代谢物和杂质。

“从科学角度来说,农产品质量安全工作的主要任务是尽可能减少危害,把风险控制在接受的范围。”该专家说,食用含有农药残留的农产品是否安全取决于农药的残留量、毒性和食用的量。只要不超过一定的剂量水平,就不会对人体健康产生危害。(来源:人民网)

卫生城市 健康家园

巩固国家卫生城市成果

倡导健康生活方式 共建共享美好生活



- 一、食物多样,合理搭配;
- 二、吃动平衡,健康体重;
- 三、多吃蔬果、奶类、全谷、大豆;
- 四、适量吃鱼、禽、蛋、瘦肉;
- 五、少盐少油,控糖限酒;
- 六、规律进餐,足量饮水;
- 七、会烹会选,会看标签;
- 八、公筷分餐,杜绝浪费。