

红花豆的基本特性

红花豆，又称赤豆，是豆科植物的一种。它是重要的粮食作物，也是营养丰富的食物。

 **by uie ed**



红花豆的生长习性

喜温暖

红花豆生长最适宜温度为 **20-30℃**，喜欢温暖的环境。

喜湿润

红花豆喜湿润的环境，但不能积水，土壤湿度适宜生长良好。

喜光照

红花豆需要充足的光照，充足的光照有利于光合作用和开花结果。

耐贫瘠

红花豆对土壤的要求不严格，耐瘠薄，但在肥沃、排水良好的土壤中生长更好。

红花豆的种植环境要求



光照

红花豆喜光，充足的光照有利于植株生长和开花结果。



水分

红花豆耐旱，但生长期间需要适量水分，干旱会导致产量下降。



土壤

红花豆适宜在疏松、肥沃、排水良好的沙壤土中生长。

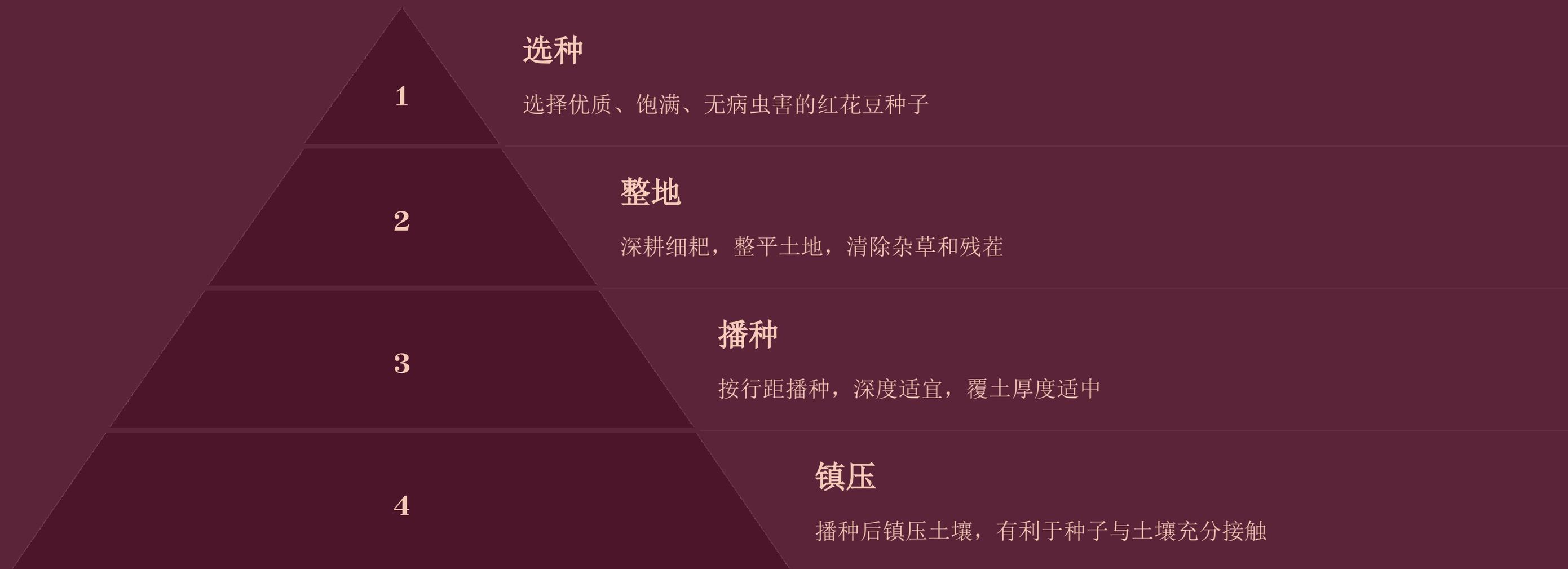


温度

红花豆喜温暖，生长适宜温度为**20-30**℃，耐热性较强，但忌寒冻。

红花的播种技术

红花的播种技术直接影响到红花的产量和品质。选择适宜的播种时间、播种密度、播种深度等关键因素，确保红花种子的正常发芽和幼苗的健康生长。



播种后，要及时浇水，保持土壤湿润，促进种子发芽。要注意观察，及时采取措施防治病虫害。

红花的苗期管理

1

适时间苗

间苗要及时，保证幼苗生长空间。

2

除草松土

及时清除杂草，防止杂草与红花豆争夺养分和水分。

3

合理灌溉

保持土壤湿润，但避免积水。

4

防治病虫害

定期检查，发现病虫害及时防治。

苗期管理的关键在于确保红花豆幼苗的健康生长，为后期丰产奠定基础。适当间苗可有效提高幼苗生长空间，促进根系发育和叶片生长。

红花的施肥管理

基肥

种植前，每亩施入充分腐熟的有机肥 **2000** 公斤，以及复合肥 **50** 公斤作为基肥，为红花豆生长提供充足的养分。

追肥

1. 红花豆苗期追施一次尿素，每亩 **10** 公斤。
2. 红花豆开花期追施一次磷酸二铵，每亩 **15** 公斤。
3. 红花豆结荚期追施一次复合肥，每亩 **10** 公斤。

红花的浇水管理

水分需求

红花豆在生长过程中对水分需求量较大，尤其是苗期和花果期，要及时补充水分，保持土壤湿润。

浇水频率

浇水频率要根据土壤墒情和天气情况灵活掌握，一般情况下，干旱时要多浇，雨季要少浇。

浇水方法

浇水时要浇透，不要只浇表层，要让水分渗透到根部，并避免积水，以免影响根系呼吸。

注意事项

避免在中午高温时浇水，最好选择在早晚气温较低时浇水，以减少水分蒸发。

红花的修剪技术



及时摘除侧枝

红花豆植株生长过程中会产生一些侧枝，这些侧枝会消耗养分，影响主枝生长。因此，需要及时摘除侧枝，保证主枝的生长优势。



适时打顶

红花豆生长到一定高度后，需要适时打顶，促进分枝，增加花芽数量，提高产量。



去除病虫枝叶

红花豆生长过程中，可能会出现病虫害，需要及时去除病虫枝叶，防止病虫害蔓延，影响植株生长。

红花豆的支撑技术



支架类型

红花豆植株较高，需要支撑避免倒伏。常用的支架类型有竹竿、木桩、铁架等。



绑缚方式

将红花豆的藤蔓绑缚在支架上，可以使用绳子、麻线等，确保绑缚牢固，避免藤蔓脱落。



搭建时间

红花豆苗高约**15-20**厘米时，应及时搭建支架，以便藤蔓攀爬生长。



支撑作用

支撑技术可以有效提高红花豆的产量和品质，并降低病虫害的发生率。

红花豆的病虫害防治

病害防治

红花豆常见的病害包括炭疽病、白粉病、锈病等。可选用适宜的杀菌剂进行防治，如多菌灵、甲基托布津等。

虫害防治

红花豆常见的虫害有蚜虫、豆荚螟、豆象等。可选用高效低毒的杀虫剂进行防治，如吡虫啉、高效氯氰菊酯等。

综合防治

加强田间管理，合理施肥，适时浇水，保持通风透光，可以增强红花豆的抗病虫害能力。

生物防治

利用天敌昆虫或生物农药进行防治，如使用瓢虫防治蚜虫，使用白僵菌防治豆荚螟。



红花豆的收获时间

红花豆的收获时间取决于种植地区的气候条件和品种特性。一般来说，红花豆在播种后约**100-120**天即可收获。当红花豆荚果颜色变深，豆荚开始干枯，用手轻轻触碰豆荚，能够听到豆粒在里面滚动的声音时，就表明红花豆已经成熟，可以进行收获了。

为了确保红花豆的品质和产量，建议在晴朗的天气进行收获。收获时要小心，避免损伤豆荚，避免豆粒散落。



红花的收获方法

1

适时采收

红花豆成熟后，豆荚会变成深褐色，豆粒饱满，用手轻轻一捏，豆粒会发出清脆的声音，此时就可以进行采收。

2

人工采摘

由于红花豆的植株较高，采收时需要人工进行，用手将豆荚从植株上摘下，避免损伤豆荚。

3

小心处理

采收后的豆荚要及时进行晾晒或脱粒，避免豆荚受潮，影响红花豆的品质。

4

避免损失

在采收过程中要注意保护豆荚，避免豆粒脱落或被雨水淋湿，以确保红花豆的产量和质量。



红花的脱粒技术

1

机械脱粒

使用脱粒机进行脱粒，效率高，节省人力，适合大规模种植。

2

人工脱粒

用棍棒或其他工具敲打豆荚，使豆粒脱落，适合小面积种植。

3

风选分离

利用风力将脱粒后的豆粒与杂质分离，提高豆粒的纯度。

红花的晾晒技术

红花的收获后，需要进行晾晒，以降低水分含量，防止发霉变质，延长储存时间。



晾晒期间，应定期翻动红花生，确保均匀干燥。当红花生水分含量降至安全标准后，即可收起储存。

红花豆的储藏技术

干燥储存

红花豆收获后，要及时进行晾晒，使其水分含量降至**12%**以下。干燥后的红花豆应储存在干燥通风的环境中，避免阳光直射。

冷藏储存

将干燥后的红花豆密封在袋子或容器中，放入冰箱冷藏，可延长红花豆的保质期。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/967042011043010003>