

网纹甜瓜新品种 ‘碧龙’

吕敬刚*, 李秀秀, 彭冬秀, 赵宗武

(天津科润蔬菜研究所, 天津 300384)

摘要: ‘碧龙’为中晚熟甜瓜一代杂种, 植株长势中等, 叶色浓绿, 叶片中等, 节间较短, 果实成熟期 48 d, 单果质量 1.6 kg 以上, 果皮墨绿色, 果面密覆网纹, 果肉碧绿色, 肉厚 3.8 cm, 脆质, 风味好, 成熟后可溶性固形物含量 17%, 果实耐贮性好, 抗白粉病、霜霉病, 适于春季保护地栽培。

关键词: 甜瓜; 网纹甜瓜; 一代杂种; 选育

中图分类号: S 652.4 **文献标识码:** B **文章编号:** 0513-353X (2007) 04-1069-01

‘碧龙’为中晚熟网纹甜瓜一代杂种。自 1998 年开始网纹类型材料的筛选, 所用材料主要有来源于 ‘Earl’s’、‘Pearl’ 等粗网纹类型 (*Cucumis var reticulatus* Naund) 和 ‘蜜世界’、‘Honey Dew’ 等细密网纹类型 (*Cucumis var cantaloupsis* Naund) 的 14 个品种类型的 42 份材料。2001 年春季从 14 个亲本材料中, 选取 8 个材料分成两组, 进行配合力分析, XF (引种代号为 9309 的台湾网纹甜瓜品种的分选后代, 系谱编号为: 9309-4-7-1-1-10-4-9-9-1) 和 QM (从台湾品种蜜世界分离选择的稳定品系, 编号为: 9308-4-10-6-4-5-3-4-2) 一般配合力表现突出。2001 年秋季将 XF 和 QM 配制组合, 2002 年春季和秋季种植。经综合抗性、外观商品性、耐贮运性、货架期等性状考查, XF × QM 表现突出。2005 年 5 月通过天津市科委组织的科技成果鉴定, 并将其定名为 ‘碧龙’。

品种特征特性

植株长势中等, 叶色浓绿, 叶片中等, 节间较短。果实成熟期 50 d, 单果质量 1.6 kg 以上。果皮浓绿色, 果面密覆网纹。果肉碧绿色, 肉厚 3.8 cm; 果肉脆质, 风味好。成熟后可溶性固形物含量 17%。果实耐贮性好, 抗白粉病、霜霉病。

栽培技术要点

适于华北地区春季保护地种植, 现已推广种植。保护地直立栽培以 27 000 ~ 30 000 株 / hm² 为宜。采用单蔓整枝, 子蔓结果, 1 果 / 株。主蔓留 25 片叶摘心, 14 ~ 15 节为结果侧枝。结果侧枝留两片叶摘心, 其余侧枝及早打掉, 顶部可保留 1 ~ 2 条侧枝。开花期一般不浇水, 可进行人工辅助授粉, 果实鸡蛋大小时要浇膨瓜水, 并追施以磷钾为主的肥料, 促进果实膨大, 忌用激素类药物刺激膨瓜, 以免网纹形成不良。坐果后要注意通风, 防止病害。果实膨大后均匀供水, 忌大干大湿, 以防裂果。采收前 5 ~ 7 d 停止浇水, 适时采收。

New Cultivar of Netted Muskmelon ‘Bilong’

Lǚ Jīng-gāng*, Lǐ Xiù-xiù, Pēng Dōng-xiù, and Zhāo Zōng-wu

(Tianjin Kemel Vegetable Research Institute, Tianjin 300384, China)

Abstract: ‘Bilong’ is a new mid-late hybrid of muskmelon. Its plant is moderate. Its leaf is moderate and dark green, and the internode is short. The maturity period of fruit is 48 d. The mass of a single melon is over 1.6 kg. Its peel is dark green with many netty streaks. Its pulp is green and crisp. The thickness of pulp is 3.8 cm. Its soluble sugar content is 17%. Its fruit is storable. It is resistant to powdery mildew and downy mildew. It is suitable for planting in spring in protected field.

Key words: Muskmelon; Netted muskmelon; Hybrid; Breeding

收稿日期: 2007 - 01 - 10; 修回日期: 2007 - 04 - 06

基金项目: 天津市科技攻关项目 (013120711-5)

* E-mail: lvjg@tom.com; Tel: 022-23784698