



中华人民共和国国家标准

GB/T 34965—2017

辣椒寒害等级

Grade of chilling injury to capsicum

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	I
引言	II
1 范围	1
2 术语和定义	1
3 等级指标及其使用方法	2
参考文献	3

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国气象局提出。

本标准由全国农业气象标准化技术委员会(SAC/TC 539)归口。

本标准起草单位:中国气象科学研究院、华南农业大学、广西壮族自治区气象减灾研究所、福建省气象科学研究所、广东省气候中心。

本标准主要起草人:霍治国、胡飞、谭宗琨、徐宗焕、陈新光、陈惠、杜尧东、贺楠、李娜。

引 言

辣椒是我国主要茄果类蔬菜之一,冬春季自然种植区主要位于华南地区,在生长过程中时常遭受寒害袭击,给当地辣椒生产造成不同程度的危害。为了进行辣椒寒害监测、预警、评估,规范辣椒寒害致灾因子和致灾等级,特编制本标准。

辣椒寒害等级

1 范围

本标准规定了辣椒寒害的等级指标及其使用方法。

本标准适用于华南地区冬春季辣椒寒害的调查、统计、监测、预警和评估。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1

寒害 chilling injury to capsicum

热带、亚热带地区冬春季辣椒遭受低温天气过程的影响,致使植株生理机能受损,导致减产或死亡的农业气象灾害。

注:寒害主要发生在11月到翌年3月。

2.2

寒害临界温度 critical temperature of chilling injury to capsicum

热带、亚热带地区冬春季辣椒受低温危害的日最低气温上限值。

注:辣椒寒害的临界温度为10.0℃。

2.3

寒害过程 process of chilling injury to capsicum

热带、亚热带地区冬春季辣椒遭遇日最低气温低于寒害临界温度且持续日数在3天或以上的低温过程。

注:当日最低气温小于10.0℃时,辣椒寒害过程开始;当日最低气温大于或等于10.0℃时,寒害过程结束。前后只间隔1天的多个辣椒寒害过程,合并计为一个过程。

2.4

过程最低气温 minimum air temperature in process of chilling injury to capsicum

辣椒寒害过程内逐日最低气温中的最小值。

注:单位为摄氏度(℃)。

2.5

过程达标日数 cumulative days with minimum air temperature reaching the certain grade in process of chilling injury to capsicum

辣椒寒害过程内日最低气温达到某一级别的累计日数。

注:单位为天(d)。

2.6

过程总日数 total days for a process of chilling injury to capsicum

辣椒寒害过程开始日至结束日前1天的天数之和。

注:单位为天(d)。