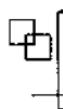




无公害辣椒 标准化生产

农业部市场与经济信息司 组编

耿三省 张晓芬 陈斌 编写



无公害农产品标准化生产技术丛书

无公害 辣椒 标准化 生产

农业部市场与经济信息司 组编
耿三省 张晓芬 陈斌 编写

中国农业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

无公害辣椒标准化生产/耿三省，张晓芬，陈斌编写；
农业部市场与经济信息司组编。—北京：中国农业出版社，2006.1

(无公害农产品标准化生产技术丛书)

ISBN 7-109-10362-5

I. 无... II. ①耿... ②张... ③陈... ④农... III. 辣
椒—蔬菜园艺—无污染技术—标准化 IV. S641.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 147918 号

中国农业出版社出版

(北京市朝阳区农展馆北路 2 号)

(邮政编码 100026)

出版人：傅玉祥

责任编辑 王 凯 孟令洋

北京通州皇家印刷厂印刷 新华书店北京发行所发行

2006 年 3 月第 1 版 2006 年 3 月北京第 1 次印刷

开本：787mm×1092mm 1/32 印张：4.25

字数：86 千字

定价：5.10 元

(凡本版图书出现印刷、装订错误，请向出版社发行部调换)

《无公害农产品标准化生产技术丛书》

编写委员会

主任：牛 盾

**副主任：张玉香 傅玉祥 张延秋
徐肖君**

**委员：周云龙 董洪岩 薛志红
傅润亭 王 健 王金洛
胡 宏 方晓华 李承昱
陈永红**

序



党的十六届五中全会通过的“十一五”规划建议明确提出，要“加快农业标准化”，并将这项工作作为推进现代农业建设和建设社会主义新农村的一项重要措施。农业标准化，是现代农业的重要标志。没有农业的标准，就没有农业的现代化。国内外农业发展实践充分表明，推进农业标准化，是进一步深化农业结构调整，提升农业综合生产能力，发展高产、优质、高效、生态、安全农业的重要基石，是农业资源保护、农业投入品规范使用、农产品质量安全管理和、农业技术推广应用和农村经济组织改造的重要结合点，是保障农产品消费安全、提高农业产业竞争力的关键。

经国务院批准，农业部于2001年开始启动实施了旨在全面提高我国农产品质量安全水平的“无公害食品行动计划”，并把标准化作为推进这项工作的切入点和重要抓手。近几年来，全国上下都在大力推行无公害农产品的标准化生产。截止目前，农业部已发布318项无公害农产品标准，并已建设各类农业标准化示范区539个，各省建立的示范区达3 000多个。从2006年开始，农业部还将以国家级农业标准化示范县（农场）的创建为突破口，大力发展无公害农产品，全面推进农业标准化。

推进无公害农产品标准化，很关键的一个环节就是使广大农业生产经营者懂得什么是无公害农产品的标准，怎样按

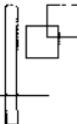
标准化生产无公害的农产品。这套丛书面向广大农民以及农业系统的管理和技术人员，以图文并茂的形式，详细介绍了无公害农产品的标准化生产技术，具有很强的实用性和可操作性。希望这套丛书的出版，在指导农业生产经营者进行无公害农产品生产、提高种植和养殖水平、增加生产经营效益以及保障农产品消费安全、促进农业产业结构调整和推进现代农业建设方面能够发挥积极的促进作用。

农业部副部长

牛盾

2005年12月

前　　言



辣椒，又称为番椒、海椒、秦椒、辣茄，为茄科辣椒属一年生或多年生草本植物。辣椒原产于中南美洲热带地区的墨西哥、秘鲁等地，在明朝末年经丝绸之路和海路传入中国，在我国已有300多年的栽培历史。辣椒是深受我国百姓喜爱的蔬菜之一，在全国各地均有种植，而且种植面积仍呈不断增长趋势，在我国的四川、湖南、重庆、甘肃、贵州、云南、江西等省、直辖市，辣椒已成为人们每餐必食的重要蔬菜和调味品。辣椒不仅深受我国百姓喜爱，而且在世界各地普遍栽培。自北非经阿拉伯、中亚至东南亚各国及中国西北、西南、中南、华南各地已形成世界有名的辣椒带。

辣椒以其嫩果或成熟果供人们食用，可生食、炒食，也可干制、腌制和酱渍等。其果实中富含蛋白质、糖、有机酸、维生素及钙、磷、铁等矿物质，其中维生素C含量在蔬菜中居首位，胡萝卜素含量与胡萝卜相当，还含有大量的辣椒素，能增进食欲，帮助消化。干辣椒则富含维生素A。

辣椒种类繁多，按其辣味可分为辣椒和甜椒两大类；按其形状又可分为长角椒、灯笼椒、圆锥椒、簇生椒、樱桃椒五类。

严格来讲，无公害蔬菜是指产地环境、生产过程、目标

产品质量符合国家或农业行业无公害农产品标准和生产技术规程，并经产地和市场质量监管部门检验合格，使用无公害农产品标识销售的蔬菜产品。而据我国农业生产实际，蔬菜产业的出路将由量的扩张转为质的提高，即发展重点已转为提高单位面积蔬菜产量，提高蔬菜产品质量，并通过贮运、加工等方式实现蔬菜产品的多次增值。我国是世界上辣椒种植面积最大的国家，作为我国第二大蔬菜作物，辣椒的无公害生产在整个无公害蔬菜生产中占有相当大的比重。能否按照有关的技术标准生产无公害辣椒，不仅直接影响到国内蔬菜市场的供给，而且影响到我国蔬菜的出口创汇。因此，开展平衡施肥，科学使用农药生产无公害辣椒，不仅可以提高经济效益，更为重要的是，满足了市场对高品质蔬菜的需求，为人民群众的安全健康提供了物质保证。

《无公害农产品标准化生产技术丛书》

书 目

概述

农业标准化基本知识读本

养殖业类

无公害肉鸡标准化生产
无公害仔猪标准化生产
无公害肥育猪标准化生产
无公害肉牛标准化生产
无公害肉兔标准化生产
无公害獭兔标准化生产
无公害绵羊标准化生产
无公害鸭标准化生产
无公害蜜蜂标准化生产
无公害大黄鱼标准化生产
无公害南美白对虾标准化生产
无公害泥鳅黄鳝标准化生产
无公害罗非鱼标准化生产
无公害斑点叉尾鮰标准化生产
无公害淡水虾标准化生产
无公害鲆鲽标准化生产
无公害海参标准化生产
无公害紫菜标准化生产

无公害蛋鸡标准化生产
无公害母猪标准化生产
无公害瘦肉猪标准化生产
无公害奶牛标准化生产
无公害毛兔标准化生产
无公害山羊标准化生产
无公害肉犬标准化生产
无公害鹅标准化生产
无公害肉鸽标准化生产
无公害鲤鳙鱼标准化生产
无公害河蟹标准化生产
无公害鳗鲡标准化生产
无公害虹鳟标准化生产
无公害鳜鱼标准化生产
无公害扇贝标准化生产
无公害鲍鱼标准化生产
无公害海水蟹标准化生产

种植业类

无公害小麦标准化生产
无公害玉米标准化生产
无公害桃标准化生产
无公害梨标准化生产
无公害甜樱桃标准化生产
无公害西瓜甜瓜标准化生产
无公害龙眼标准化生产
无公害荔枝标准化生产
无公害白灵菇、杏鲍菇标准化生产
无公害鲍鱼菇、蟹味菇标准化生产
无公害草菇、蘑菇标准化生产
无公害番茄标准化生产
无公害大白菜、结球甘蓝标准化生产
无公害茄子标准化生产
无公害金银花茶标准化生产
无公害甘草标准化生产

无公害水稻标准化生产
无公害大豆标准化生产
无公害草莓标准化生产
无公害苹果标准化生产
无公害葡萄标准化生产
无公害香蕉标准化生产
无公害芒果标准化生产
无公害芦笋标准化生产
无公害山药标准化生产
无公害辣椒标准化生产
无公害豆类蔬菜标准化生产
无公害葱蒜类蔬菜标准化生产
无公害黄瓜标准化生产
无公害桔梗、百合标准化生产
无公害天麻标准化生产
无公害莼菜标准化生产

中国农业出版社 隆兴音像出版社

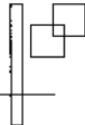
2006年VCD目录

发行号	光盘名称	定价	发行号	光盘名称	定价
V0505	大豆作物类		V0374	金银花的栽培与保鲜技术 1片装	12元
V0506	优质稻米无公害生产技术 1片装	12元	V0376	无丝竹好一个桑蚕场 1片装	12元
V0507	优质小麦无公害生产技术 1片装	12元	V0391	中国林蛙、茶园生态养殖技术 1片装	12元
V0508	优质玉米无公害生产技术 1片装	12元	V0374	怎样养好山地鸡 1片装	12元
V0509	优质棉花无公害生产技术 1片装	12元	V0401	特养一 秋葵种植 1片装	12元
V0495	优质油菜无公害生产技术 1片装	12元	V0407	特养二 火焰球茎蒜头桔红魔芋栽培与高产 1片装	12元
V0496	优质大麦无公害生产技术 1片装	12元	V0403	特养三 蓝莓盆栽及驯化栽培 1片装	12元
V0497	优质高粱无公害生产技术 1片装	12元	V0404	特养四 喜鹊蛋栽培及管理 1片装	12元
V0498	优质蚕豆无公害生产技术 1片装	12元	V0348	特养五 鸭子 鸭 羊 1只散 1片装	12元
V0499	优质茶叶无公害生产技术 1片装	12元	V0362	怎样办好一个养殖场 1片装	12元
V0500	优质荔枝无公害生产技术 1片装	12元	V0373	怎样养好土蚕 1片装	12元
V0501	香蕉类		V0395	苹果树综合栽培技术 1片装	12元
V5406	山楂技术 1综合技术 4片装	25元	V0442	苹果无公害生产与病虫害防治技术 2片装	24元
V5408	红烧肉制作与综合技术 4片装	48元	V0443	梨树嫁接换品种技术 2片装	24元
V0118	饲料配制与加工 1综合技术 2片装	24元	V0446	桃树无公害栽培与病虫害防治技术 2片装	24元
V0421	禽类饲养与繁殖技术 1片装	12元	V0449	猕猴桃无公害生产技术 1片装	12元
V0122	畜禽屠宰与肉类生产技术 1片装	12元	V033	名优西瓜品质栽培技术 1片装	12元
V0355	技术创新与一个新猪场 1片装	12元	V037	名优甜瓜品质栽培技术 1片装	12元
V0295	科学养猪综合配套技术 3片装	36元	V0112	名优甜瓜栽培与贮藏技术 1片装	12元
V0190	养牛经验 1综合技术 3片装	74元	V0439	无公害农作物病虫害防治技术 1片装	24元
V0337	牲畜办好一个养殖场 1片装	12元	V0452	无公害蔬菜病虫害防治技术 1片装	24元
V0124	牲畜办好一个牛羊养殖场 1片装	12元	V0447	无公害水产病虫害防治技术 1片装	24元
V0799	牲畜养殖技术 3片装	24元	V0392	无公害葡萄病虫害防治技术 1片装	24元
V0426	牲畜办好一个牛羊养殖场 2片装	24元	V0474	无公害鱼池综合管理与疾病防治技术 1片装	24元
V0194	牲畜办好一个牛羊养殖场 2片装	24元	V0434	无公害食品生产与病虫害防治技术 1片装	24元
V0369	名厨办好几个养殖场 1片装	2元	V0337	无公害禽类病虫害防治技术 1片装	24元
V0354	名优养羊技术 1片装	2元	V0302	无公害大规模养蜂技术 1片装	12元
V0351	牲畜办好一个养兔场 1片装	12元	V0302	人参种植与技术 2片装	24元
V0381	牲畜办好一个肉鸡养殖场 1片装	12元	V0370	桑蚕类	
V0380	无公害科学饲养肉兔技术 2片装	24元	V0370	无公害农畜产品生产与贮藏与技术 1片装	2元
V0351	肉兔六问 1片装	12元	V0397	桑蚕类综合防治技术 1片装	12元
V0343	肉兔办好一个养兔场 1片装	12元	V0063	大棚蔬菜白粉病防治 1片装	12元
V0426	中蜂防治技术 2片装	24元	V0004	绿蔬菜花椰菜白粉病防治 1片装	12元
V0427	牛痘防治技术 2片装	24元	V0005	番茄白粉病防治 1片装	12元
V0415	兔痘防治技术 2片装	24元	V0112	韭菜、青菜苔栽培技术 1片装	12元
V0416	鸡痘防治技术 2片装	24元	V0113	石刁柏、苦瓜栽培技术 1片装	12元
V0375	种菜类		V0114	桑芽、茉莉、薰衣草栽培技术 1片装	12元
V0497	癫痫病治疗与预防知识 1片装	12元	V0115	香菜综合防治技术 1片装	12元
V0495	皮肤病治疗与预防知识 1片装	12元	V0116	芽苗菜综合栽培技术 1片装	12元
V0423	银屑病治疗与预防知识 1片装	12元	V0435	首先人工育苗生产技术 1片装	12元
V0426	牛痘防治技术 2片装	24元	V0078	无公害黄瓜病虫害防治技术 1片装	2元
V0427	牛痘防治技术 2片装	24元	V0466	番茄无土栽培技术 1片装	12元
V0415	兔痘防治技术 2片装	24元	V0507	无公害种植业害虫防治技术 1片装	12元
V0416	鸡痘防治技术 2片装	24元	V0428	番茄无公害生产技术 1片装	12元
V0376	种菜综合防治技术 2片装	24元	V0429	无公害蔬菜病虫害防治技术 1片装	24元
V0360	怎样办好一个肉鸡养殖场 1片装	12元	V0441	无公害水产病虫害防治技术 2片装	22元
V0365	怎样办好一个肉兔养殖场 1片装	12元	V0440	日光温室栽培水气肥调控技术 1片装	12元
V0367	怎样办好一个养鸽场 1片装	12元	V0412	蔬菜育苗与嫁接技术 1片装	12元
V0373	怎样办好一个养蚕场 1片装	12元	V0417	食用菌类	
V0368	怎样办好一个养蟹场 1片装	12元	V0395	珍珠贝育苗与栽培技术 1片装	12元
V0369	怎样办好一个养蟹场 1片装	12元	V0442	食用菌类栽培技术 2片装	24元
V0453	蟹的人工喂育与饲养技术 1片装	12元	V0400	十二种特种经济作物 1单本	24元
V0115	怎样办好一个养蟹场 1片装	12元	V0440	食用菌栽培与利用技术 1片装	12元
V0326	稻田养鱼 1片装	12元	V0474	四季作物 1单本	12元
V0445	金龟子等 1片装	7元	V0400	防治病虫害技术 1片装	12元
V0482	怎样养好观赏鱼 2片装	24元	V0474	防治病虫害技术 1片装	12元
V0445	金龟子等 1片装	7元	V0474	防治病虫害与栽培 1片装	12元
V0451	淡水鱼病害防治技术 2片装	24元	V0473	防治虫害与栽培 1片装	12元
V0454	淡水鱼病害防治技术 2片装	24元	V0281	速生菜 2片装	24元
V0455	真鞭毛藻新技术 1片装	12元			

邮购地址：北京市中农建出版社音像中心， 邮政编码：100026 收款人：王华勇
 服务电话：010-64194869/5137 传真：010-64194870 电子邮件：ccapw@263.net
 邮购说明：每册VCD定价12元， 邮购1-3册加邮费6元， 4-10册加邮费10元。
 11册及以上加邮费15元。

汇款单上务必写清清楚详细地址 邮政编码 收款人及VCD光盘名称或发行号

目 录



序

前言

第一章 优良辣椒新品种	1
一、优良甜椒品种	1
二、优良辣椒品种	6
三、优良彩椒品种	12
第二章 无公害辣椒生物学特性	17
一、植物学特征	17
二、对环境条件的要求	18
第三章 无公害辣椒科学栽培新技术	24
一、无公害辣椒育苗技术	24
二、无公害辣椒露地栽培技术	37
(一) 无公害辣椒北方露地栽培技术	37
(二) 无公害辣椒南方露地栽培技术	40
(三) 无公害辣椒高山露地栽培技术	43
(四) 出口无公害红辣椒和干椒露地栽培技术	46
三、无公害辣椒日光温室冬春茬栽培技术	48
四、无公害辣椒春大棚栽培技术	52
五、无公害辣椒秋延后大棚栽培技术	55
六、无公害辣椒高效嫁接栽培技术	57

第四章 无公害辣椒化肥农药的科学使用	60
一、化肥在辣椒上的无公害科学施用	60
(一) 无公害辣椒肥料施用原则	60
(二) 无公害辣椒生产化肥的科学施用	63
二、农药在辣椒上的科学使用	66
第五章 辣椒无公害病虫害防治技术	72
一、无公害辣椒病害防治	73
二、无公害辣椒虫害防治	85
第六章 无公害辣椒科学的采收、加工与贮藏技术	94
一、无公害辣椒科学采收技术	94
二、无公害辣椒科学加工技术	98
(一) 无公害辣椒加工技术	98
(二) 无公害干辣椒加工技术	99
(三) 无公害辣椒酱加工技术	100
三、无公害辣椒科学的贮藏保鲜技术	101
(一) 辣椒的贮藏特性	101
(二) 无公害辣椒科学贮藏技术	102
附录 1 无公害食品 茄果类蔬菜 (NY5005—2001)	109
附录 2 无公害食品 蔬菜产地环境条件 (NY5010—2002)	119



第一章

优良辣椒新品种

一、优良甜椒品种

1. 京甜1号 由北京市农林科学院蔬菜研究中心育成。

中早熟甜椒 F_1 杂交种。始花节位 9~10 节。果实长粗锥形（大炮椒），嫩果翠绿色，成熟时红果鲜艳，糖和椒红素含量高，果实肉厚光滑，耐贮运，商品性好，并适于脱水加工。果型 14~16 厘米 \times 5.5~6.3 厘米，单果重 90~150 克。植株生长健壮，持续坐果能力强。耐热、耐湿，抗病毒病和青枯病，适于华南、西南北运基地种植。

2. 京甜2号 由北京市农林科学院蔬菜研究中心育成。

大果型中熟甜椒 F_1 ，始花节位 11~12 节。果实长方灯笼形，嫩果色深绿，耐贮运。果型 12.5 厘米 \times 9 厘米，单果重 160~250 克。植株生长健壮，低温耐受性强，持续坐果能力强，整个生长季果形保持较好，抗病毒病和青枯病。适于北方和南菜北运基地种植。

3. 京甜3号 由北京市农林科学院蔬菜研究中心育成。

大果型中早熟甜椒 F_1 ，始花节位 9~10 节。果实正方灯笼形，4 心室为主，果实绿色，果表光滑，商品率高，耐贮运。果型 10 厘米 \times 10 厘米，肉厚 0.56 厘米，单果重

160~260 克。植株生长势健壮，低温耐受性强，持续坐果能力强，整个生长季果形保持很好，高抗烟草花叶病毒和黄瓜花叶病毒，抗青枯病，耐疫病。适于北方和南菜北运基地种植，是目前我国增产潜力较大品种之一。

4. 京甜 4 号 由北京市农林科学院蔬菜研究中心育成。

大果型中早熟甜椒 F₁，始花节位 10 节。果实方灯笼形，果实绿色，果表光滑，品质佳。果型 11 厘米×9 厘米，果大肉厚，单果重 160~250 克，耐贮运，整个生长季果形保持较好。植株生长健壮。耐热、耐湿，抗病毒病和青枯病。适于北方和南菜北运基地种植。

5. 京甜 5 号 由北京市农林科学院蔬菜研究中心育成。

大果型中早熟甜椒 F₁，始花节位 9 节。果实方灯笼形，4 心室为主，果色为翠绿色，果表光滑，品质佳。果型 10 厘米×9 厘米，果大肉厚，单果重 170~250 克，耐贮运。植株生长健壮，低温弱光耐受性强，持续坐果能力强，抗病毒病和青枯病。适于北方保护地和南菜北运基地种植。

6. 甜杂 7 号 由北京市农林科学院蔬菜研究中心育成。

中熟，果灯笼形，单果重 100~150 克，耐病毒病能力强，味甜脆，每 667 米² 产量 2 200~4 700 千克，可做麦茬栽培，保护地和露地栽培兼用。

7. 中椒 4 号 由中国农业科学院蔬菜花卉研究所育成。

中晚熟一代杂种。植株生长势强，耐病毒病。果实灯笼形，果长 9 厘米，果实横径 7.5 厘米，果肉厚 4~5 毫米。但果重 120~150 克。绿色，果面光滑，味甜。每 667 米² 产量 4 000~5 000 千克。适于露地栽培。

8. 中椒 5 号 由中国农业科学院蔬菜花卉研究所育成。

早熟一代杂种。植株生长势强，果实灯笼形，果长 10

厘米，果实横径7厘米，果肉厚4.3毫米。单果重80~100克。绿色，果面光滑，味甜。抗病毒病。每667米²产量4 000~5 000千克。适于露地或保护地早熟栽培。

9. 中椒7号 由中国农业科学院蔬菜花卉研究所育成。

早熟一代杂种。植株生长势强，果实灯笼形，果长9.6厘米，果实横径7厘米，果肉厚4毫米。单果重100~120克。绿色，果面光滑，味甜。耐病毒病，中抗疫病。每667米²产量4 000千克左右。适于露地或保护地早熟栽培。

10. 中椒11号 由中国农业科学院蔬菜花卉研究所育成。

为中早熟甜椒一代杂种。果实为长灯笼形，果面光滑，果色绿，纵径10.9厘米，横径5.96厘米，果肉厚0.49厘米，3~4心室，单果重80~100克，味甜质脆，品质佳，商品性好。一般每667米²产量4 200~5 500千克。植株生长势强，始花节位8.6节。连续结果性强，采收期果实大小整齐，商品率高于中椒5号。抗病毒病。

11. 甜杂1号 由北京市农林科学院蔬菜研究中心育成。

早熟甜椒一代杂种。生长势强，株高80厘米左右，第11片叶着生第一花。果长圆锥形，果面光滑，果柄下弯，嫩果绿色，老熟果红色，果肉厚0.45厘米，单果重70克左右，最大果100克，味甜，质优，高产，耐病毒病，耐低温，耐运输，坐果率高，连续结果性好，每667米²产量2 500~4 000千克，适宜保护地及露地早熟栽培。

12. 海丰5号 北京海淀区海花公司选育。

早熟、杂交一代，果绿色，长方灯笼型。单果重180克左右，抗病，平均每667米²产量4 500千克左右，适合早

熟栽培，每 667 米² 栽 5 000~8 000 株。

13. 海丰 6 号 北京海淀区海花公司选育。

早熟、杂交一代，果绿色，方灯笼型。单果重 200 克左右，抗病，平均每 667 米² 产量 4 500 千克左右，各地均可试种栽培，每 667 米² 栽 4 000~5 000 株。

14. 甜杂 7 号 北京市农林科学院蔬菜研究中心育成。

中熟甜椒一代杂交品种。果形灯笼形，果色绿色，果面光滑，果纵径 9.5 厘米，果横径 7 厘米，果肉厚 0.5 厘米，果肉质脆嫩，辣度甜，单果重 100~150 克，每公顷产量 33~70.5 吨。抗病性：高抗病毒病；耐贮运。

15. 海花 3 号 北京海淀区植物组织培养技术实验室育成。

早熟甜椒一代杂交品种。果形长方灯笼形，果色深绿色，果面光滑，果纵径 9 厘米，果横径 7 厘米，果肉厚 0.4 厘米，果肉质脆嫩，辣度甜，单果重 80 克，每公顷产量 60 吨。抗病性：强。

16. 仙井 209 美国圣尼斯种子公司育成。

早熟甜椒一代杂交品种。果形灯笼形，果色深绿色，果面光滑，果纵径 11~12 厘米，果横径 8~9 厘米，果肉质脆嫩，辣度甜，单果重 220~240 克。抗病性：较强。

17. 硕丰 9 号 山西双丰种苗有限公司育成。

早熟甜椒一代杂交品种。果形长灯笼形，果色绿色，果面光滑，果纵径 12 厘米，果横径 8.5 厘米，果肉厚 0.45 厘米，果肉质脆嫩，辣度甜，单果重 200~250 克，每公顷产量 75~82.5 吨。抗病性：强；耐旱性：强。

18. 福椒 10 号 安徽省福斯特种苗有限公司育成。

早熟甜椒一代杂交品种。果形长灯笼形，果色青绿色，

果面光滑，果纵径10~12厘米，果横径8~9厘米，果肉厚0.5厘米，果肉质脆嫩，辣度甜，单果重100~120克，每公顷产量45~67.5吨。抗病性：高抗病毒病、青枯病；耐旱性：较强；抗逆性强。

19. 洛椒 KDT1号 洛阳市辣椒研究所育成。

中早熟甜椒一代杂交品种。果形灯笼形，果色绿色，果面光滑，果纵径8~10厘米，果横径7~8厘米，果肉厚0.4厘米，果肉质脆嫩，辣度甜，单果重150~200克，每公顷产量52.5~60吨。抗病性：较强。

20. 沈椒8号 辽宁省沈阳农业科学院辣椒研究所育成。

中早熟甜椒一代杂交品种。果形灯笼形，果色绿色，果面光滑，果纵径12厘米，果横径10厘米，果肉厚0.4~0.5厘米，果肉质脆嫩，辣度甜，单果重150克左右，露地栽培每公顷产量52.5吨，最高可达75吨。抗病性：抗病毒病较强。

21. 朝研11号 辽宁省朝阳市蔬菜科学研究所育成。

中熟甜椒一代杂交品种。果形长方灯笼形，果色绿色，果面光滑，果纵径10~12厘米，果横径9~12厘米，果肉厚0.72厘米，果肉质脆嫩，辣度甜，单果重266克，每公顷产量105吨。抗病性：抗烟草花叶病毒病，耐黄瓜花叶病毒病、疫病；抗逆性：强。

22. 景椒2号 黑龙江景丰农业高新技术开发公司育成。

晚熟甜椒一代杂交品种。果形灯笼形，果色深绿色，果面光滑，果纵径6~8厘米，果横径6~8厘米，果肉厚0.5厘米，果肉质脆嫩，辣度甜，单果重150~300克，每公顷