দক্ষিণাঞ্চলে লবণাক্ত ও অলবণাক্ত এলাকায়
মিষ্টি মরিচ উৎপাদনের আধুনিক প্রযুক্তি

IFAD
Investing in rural people

সবজি বিভাগ, উদ্যানতত্ত্ব গবেষণা কেন্দ্র
স্মলহোল্ডার এগ্রিকালচারাল কম্পিটিটিভনেস প্রজেক্ট
বাংলাদেশ কৃষি গবেষণা ইনস্টিটিউট
গাজীপুর-১৭০১

দক্ষিণাঞ্চলে লবণাক্ত ও অলবণাক্ত এলাকায়
মিষ্টি মরিচ উৎপাদনের আধুনিক প্রযুক্তি

রচনায়

ড. ফেরদৌসী ইসলাম, মুখ্য বৈজ্ঞানিক কর্মকর্তা

লিমু আক্তার, ঊধ্বর্তন বৈজ্ঞানিক কর্মকর্তা

ড. এ কে এম কামরুজ্জামান, প্রধান বৈজ্ঞানিক কর্মকর্তা

সবজি বিভাগ, উদ্যানতত্ত্ব গবেষণা কেন্দ্র

বিএআরআই, জয়দেবপুর গাজীপুর-১৭০১

সম্পাদনায়

ড. ফেরদৌসী ইসলাম, মুখ্য বৈজ্ঞানিক কর্মকর্তা

সবজি বিভাগ, উদ্যানতত্ত্ব গবেষণা কেন্দ্র

বিএআরআই, জয়দেবপুর গাজীপুর-১৭০১

ও

ড. অপূর্ব কান্তি চৌধুরী, কম্পোনেন্ট কো-অর্ডিনেটর

স্মলহোল্ডার এগ্রিকালচারাল কম্পিটিটিভনেস প্রজেক্ট (বারি অংগ)

বিএআরআই, জয়দেবপুর, গাজীপুর-১৭০১

সবজি বিভাগ, উদ্যানতত্ত্ব গবেষণা কেন্দ্র

স্মলহোল্ডার এগ্রিকালচারাল কম্পিটিটিভনেস প্রজেক্ট (বারি অংগ)

বাংলাদেশ কৃষি গবেষণা ইনস্টিটিউট

গাজীপুর-১৭০১

মুদ্রণ সংখ্যা
১০০০ কপি

প্রকাশকাল
মে ২০২০ খ্রি.

প্রকাশনা সংখ্যা
৩ (তিন)

প্রকাশনায়
সবজি বিভাগ, উদ্যানতত্ত্ব গবেষণা কেন্দ্র ও
স্মলহোল্ডার এগ্রিকালচারাল কম্পিটিটিভনেস প্রজেক্ট (বারি অংগ)
বাংলাদেশ কৃষি গবেষণা ইনস্টিটিউট
গাজীপুর-১৭০১

Improved sweet pepper production techniques for Southern saline and non-saline area

Published by
Vegetable Division, Horticuture Research Centre &
Smallholder Agricultural Competitiveness Project (BARI Component)
Bangladesh Agricultural Research Institute, Gazipur-1701

Funded by
GoB and IFAD

মুদ্রণে: প্রিন্টভ্যালী প্রিন্টিং প্রেস
শিববাড়ী মোড় (ব্যাংক এশিয়া'র বিপরীত গলিতে) গাজীপুর।
মোবা: 01716-855998, ই-মেইল: printvalley@gmail.com

দক্ষিণাঞ্চলে লবণাক্ত ও অলবণাক্ত এলাকায়

মিষ্টি মরিচ উৎপাদনের আধুনিক প্রযুক্তি

মিষ্টি মরিচ এর বহুবিধ ব্যবহার এবং ঔষধি গুণাগুণ রয়েছে। পুষ্টিমানের দিক থেকে মিষ্টি মরিচ একটি অত্যন্ত মূল্যবান সবজি। প্রতি ১০০ গ্রাম মিষ্টি মরিচে ১.২৯ মিলিগ্রাম আমিষ, ১১ মিলিগ্রাম ক্যালসিয়াম, ৮৭০ আইইউ ভিটামিন-এ, ১৭৫ মিলিগ্রাম ভিটামিন-সি, ০.০৬ মিলিগ্রাম থায়ামিন, ০.০৩ মিলিগ্রাম রিভোফেভিন এবং ০.৫৫ মিলিগ্রাম নায়াসিন রয়েছে। প্রচুর পরিমাণে ভিটামিন সি থাকার কারণে এবং টবে চাষের উপযোগী বলে দেশের জনসাধারণকে মিষ্টি মরিচ খাওয়ার জন্য উদ্বুদ্ধ করা যেতে পারে।

জলবায়ু ও মাটি

মিষ্টি মরিচের জন্য ১৬°-২৫° সে. তাপমাত্রা ও শুষ্ক পরিবেশ সবচেয়ে উপযোগী। রাতের তাপমাত্রা ১৬° সে. এর উপরে গেলে ফুল ঝরে পড়ার হার বেড়ে যায় এবং ফল ধারণ ব্যাহত হয়। আলোক তীব্রতা এবং আর্দ্রতা ফল ধারণে প্রভাব ফেলে।

সুনিষ্কাশিত দো-আঁশ বা বেলে দো-আঁশ মাটি মিষ্টি মরিচ চাষের জন্য উত্তম। মিষ্টি মরিচের জন্য মাটির অম্লারত্ব ৫.৫-৭.০ উত্তম।

জাত

বাংলাদেশ কৃষি গবেষণা ইনস্টিটিউট উদ্ভাবিত মিষ্টি মরিচের জাতগুলির সংক্ষিপ্ত বৈশিষ্ট্য নিম্নে দেয়া হলো-

বারি মিষ্টি মরিচ-১

- চকচকে সবুজ ফল, পাকলে লাল বর্ণ ধারণ করে।
- এ জাতটির ফল ৯০-১০০ গ্রাম ওজনের।
- ফল Bell shaped ও বড় আকারের।
- ফলন ১৫-২০ টন/হেক্টর।

বারি মিষ্টি মরিচ-২

- পাকলে চকচকে হলুদ বর্ণের ফল ধারণ করে।
- এ জাতটির ফল ১০০-১১০ গ্রাম ওজনের বড় আকর্ষণীয় Bell shaped।
- ফলন ২০-২২ টন/হেক্টর।

বারি মিষ্টি মরিচ-১

বারি মিষ্টি মরিচ-২

জীবন কাল

জাত ও মৌসুম ভেদে মিষ্টি মরিচের জীবন কাল ১২০ থেকে ১৪০ দিন পর্যন্ত হয়ে থাকে।

বীজ বপনের সময়

অক্টোবর থেকে নভেম্বর মাস।

পলি ব্যাগে চারা

বীজের মাত্রা

প্রতি এক গ্রামে প্রায় ১৬০টি বীজ থাকে। অঙ্কুরোদগমের হার ৯০% এবং প্রতিষ্ঠার/বাঁচার হার ৯০% বিবেচনায় বীজের পরিমাণ ২৩০ গ্রাম ও চারার সংখ্যা ৩০ হাজার (প্রতি হেক্টরে) এবং বীজের পরিমাণ ১ গ্রাম ও চারার সংখ্যা ১৩০টি (প্রতি শতাংশে)।

চারা উৎপাদন

* প্রথমে বীজগুলো ১২ ঘন্টা পানিতে ভিজিয়ে রাখতে হবে।
* সুনিষ্কাশিত উচুঁ বীজ তলায় মাটি মিহি করে ১-২ সেমি দূরে বীজ বপন করে হালকা ভাবে মাটি দিয়ে ঢেকে দিতে হবে।
* বীজ তলায় প্রয়োজনানুসারে ঝাঝরি দিয়ে হালকাভাবে সেচ দিতে হবে।
* বীজ গজাতে ৩-৪ দিন সময় লাগে। বীজ বপনের ৭-১০ দিন পর চারা ২-৩ পাতা বিশিষ্ট হলে ৯x১২ সেমি আকারের পলি ব্যাগে স্থানান্তর করতে হবে।
* পটিং মিডিয়াতে ৩:১:১ অনুপাতে যথাক্রমে মাটি, কম্পোস্ট এবং বালি মিশাতে হবে।
* পরে পলি ব্যাগ ছায়াযুক্ত স্থানে স্থানান্তর করতে হবে, যাতে প্রখর সূর্যালোকে এবং ঝড় বৃষ্টি আঘাত হানতে না পারে।
* উল্লেখ্য, অক্টোবর মাস হচ্ছে বীজ বপনের উত্তম সময়।

নিয়ন্ত্রিত ব্যবস্থাপনায় মিষ্টি মরিচ উৎপাদন

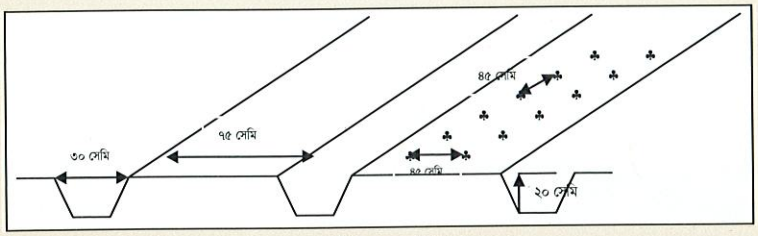
* পোকা এবং রোগে আক্রমণ কম হয়।
* উচ্চ গুণ সম্পন্ন মিষ্টি মরিচ উৎপাদন হয়।
* বেশ নিম্ন তাপমাত্রায়ও মিষ্টি মরিচ উৎপাদন সম্ভব।
* ৬০ ম্যাস ছিদ্রযুক্ত নেট দিয়ে ঢেকে মিষ্টি মরিচ উৎপাদন করতে হয়।
* নিম্ন তাপমাত্রায় ও রাতে (১৫° সে. এর নীচে) পলিথিন দিয়ে ঢেকে মিষ্টি মরিচ উৎপাদন করতে হয়।
* এ পদ্ধতি বাণিজ্যিকভাবে মিষ্টি মরিচ উৎপাদনে শহর ও শহরতলীর সবজি চাষীদের আগ্রহী করে তুলবে এবং মিষ্টি মরিচ চাষের বর্তমান সমস্যা দূর হবে।

জমি তৈরি ও চারা রোপণ

* ভালভাবে চাষ ও মই দিয়ে জমি তৈরি করতে হবে যাতে জমিতে বড় বড় ঢিলা এবং আগাছা না থাকে।
* মিষ্টি মরিচ চাষে প্রতি হেক্টরে গোবর ১০০০ কেজি, ইউরিয়া ২৫০ কেজি, টিএসপি ৩৫০ কেজি, এমওপি ২৫০ কেজি, জিপসাম ১২০ কেজি এবং জিংক অক্সাইড ও বোরণ সার ১০ কেজি প্রয়োগ করতে হবে।

মাঠে চারা স্থানান্তর

* জমি তৈরির সময় অর্ধেক গোবর সার প্রয়োগ করতে হবে। বাকী অর্ধেক গোবর, টিএসপি, জিংক অক্সাইড, জিপসাম, বোরণ সার চারা লাগানোর পূর্বে গর্তে প্রয়োগ করতে হবে এবং ৪-৫ দিন পর চারা রোপন করতে হবে। ইউরিয়া এবং এমওপি পরবর্তীতে তিন ভাগ করে চারা লাগানোর ১৫, ৩৫ এবং ৫০ দিন পর প্রয়োগ করতে হবে।
* চারার রোপণ দূরত্ব জাত ভেদে ভিন্ন হয়।
* সাধারণত ৩০ দিন বয়সের চারা ৪৫ x ৪৫ সেমি দূরত্বে রোপণ করা হয়।
* মাঠে চারা লাগানোর জন্য বেড তৈরি করতে হবে। প্রতিটি বেড প্রস্থে ৭৫ সেমি এবং লম্বায় দুটি সারিতে ২০টি করে চারা সংকুলণনের জন্য ৯ মিটার জায়গা হতে হবে। দুটি সারির মাঝখানে ৩০ সেমি ড্রেন করতে হবে।
* চারা রোপণের পর গাছের গোড়ায় পানি দিতে হবে।
* প্রতিদিন মাঠ পরিদর্শন করতে হবে। যদি কোন চারা মারা যায় তাহলে ঐ জায়গায় পুনরায় চারা রোপণ করতে হবে।
* চারা বিকেল বেলা রোপণ করা উত্তম। চারা রোপণের পরপরই গাছের গোড়ায় পানি দিতে হবে।
* ডিসেম্বরের মাঝামাঝি হতে জানুয়ারির শেষ সপ্তাহ পর্যন্ত রাতের তাপমাত্রা অনেক কমে যায় এ সময় গাছের দৈহিক বৃদ্ধি ব্যাহত হয়। কাজেই গাছের স্বাভাবিক বৃদ্ধির জন্য পলিথিন ছাউনিতে গাছ থাকলে রাতে ভিতরের তাপমাত্রা বাহির অপেক্ষা বেশি থাকে এবং গাছের দৈহিক বৃদ্ধি স্বাভাবিক হয়।



জমির লে আউট

নাইলন নেট দিয়ে ঢেকে মিষ্টি মরিচ উৎপাদন

সেচ প্রয়োগ

* মিষ্টি মরিচ খরা ও জলাবদ্ধতা কোনটিই সহ্য করতে পারে না।
* জমিতে প্রয়োজনমত সেচ দিতে হবে।
* আবার অতিরিক্ত সেচ দিলে ঢলে পড়া রোগ দেখা দিতে পারে। অতিরিক্ত বৃষ্টির ফলে যাতে জলাবদ্ধতা সৃষ্টি না হয় সে জন্য সুষ্ঠু নিষ্কাশন ব্যবস্থা করতে হবে।

জমিতে প্রয়োজনমত সেচ প্রয়োগ

খুঁটি

কোন কোন জাতে ফল ধরা অবস্থায় খুঁটি দিতে হয় যাতে গাছ ফলের ভারে হেলে না পড়ে।

আগাছা দমন

নিড়ানী দিয়ে প্রয়োজনীয় আগাছা দমন করতে হবে।

ফসল তোলা

* মিষ্টি মরিচের সাধারণত পরিপক্ক সবুজ অবস্থায় মাঠ থেকে উঠানো হয়। ফলের রং সবুজ থেকে লালচে হওয়ার পূর্বেই (বারি মিষ্টি মরিচ-১ এর ক্ষেত্রে) এবং হলুদ রং অবস্থায় (বারি মিষ্টি মরিচ-২ এর ক্ষেত্রে) সংগ্রহ করতে হবে।
* সাধারণত ফলের পরিপক্কতার উপর নির্ভর করে সপ্তাহে একবার থেকে দুইবার গাছ থেকে ফল সংগ্রহ করা হয়ে থাকে।
* ফল সংগ্রহের পর ঠান্ডা অথচ ছায়াযুক্ত স্থানে বাজারজাতকরণের পূর্ব পর্যন্ত সংরক্ষণ করতে হবে।
* উল্লেখ্য যে, ফল সংগ্রহের সময় প্রতিটি ফলে সামান্য পরিমাণে বোঁটা রেখে দিতে হবে।

ফলন

* উত্তম ব্যবস্থাপনায় বারি মিষ্টি মরিচ-১, বারি মিষ্টি মরিচ-২ জাতের ফলন ১৫-২২ টন/হেক্টর পাওয়া সম্ভব।
* মিষ্টি মরিচ উম্মুক্ত অবস্থায় চাষের চেয়ে নিয়ন্ত্রিত ব্যবস্থাপনায় উত্তম গুণাগুণ সম্পন্ন বেশি ফলন পাওয়া যায়।
* এ পদ্ধতি বাণিজ্যিকভাবে মিষ্টি মরিচ উৎপাদনে শহর ও শহরতলীর সবজি চাষীদের আগ্রহী করে তুলবে।

বীজ উৎপাদন

* মিষ্টি মরিচের বীজ উৎপাদনের জন্য নির্বাচিত জমি আগের বছর মিষ্টি মরিচ লাগানো জমি না নির্বাচন করাই উত্তম। এতে করে বীজ ফসলের বিভিন্ন ধরনের রোগবালাই ও পোকামাকড়ের আক্রমণ থেকে অনেকাংশে রক্ষা পাওয়া যায়।

* মিষ্টি মরিচের একটি জাত হতে অন্য একটি জাতের বীজ ফসলের নূন্যতম দূরত্ব হতে হবে ২০০ মিটার অথবা গাছকে ৪০ বা ৬০ মেসের নাইলন নেট দিয়ে ঢেকে দিলেও জাতের বৈশিষ্ট্য রক্ষা করা সম্ভব হয়।
* বীজের জন্য মিষ্টি মরিচের ফসলের মাঠ ফুল ফুটার সময় পর্যবেক্ষণ করতে হবে। যে জাতের মিষ্টি মরিচ লাগানো হয়েছে সে জাত ছাড়া অন্য গাছগুলোকে মাঠ থেকে তুলে ফেলতে হবে।
* সাধারণত: যে ফলগুলো শতকরা একশত ভাগ রং ধারণ করে সে গুলোই সংগ্রহ করতে হয়। অথবা ৫-৭ দিনের মধ্যে রং আসবে এ রকম ফল সংগ্রহ করে শুষ্ক জায়গায় সংরক্ষণ করতে হবে (২৫° সে. এবং ৫০% আর্দ্রতা)।
* সদ্য সংগ্রহীত ফল থেকেও বীজ সংগ্রহ করা যায়। হাত দ্বারা বীজগুলো সংগ্রহ করা যায় অথবা Grinder মেশিন দিয়ে ফলগুলোকে ভেঙ্গে বীজ সংগ্রহ করা যায়।
* বীজগুলো খুব তাড়াতাড়ি শুকিয়ে ফেলতে হবে। শুকানোর জন্য তাপমাত্রা অবশ্যই ৪০° সে. এর বেশি হতে পারবে না এবং বাতাসের আর্দ্রতা যত দূর সম্ভব কম থাকা দরকার।
* মিষ্টি মরিচের বীজের অংকুরোদগমের হার বজায় রাখার জন্য বীজ সাধারণত: খুব নিয়ন্ত্রিত পরিবেশে রাখা প্রায়োজন।
* যদি বীজের পরিমাণ কম হয় তবে রেফ্রিজারেটরে বীজ রাখা যেতে পারে। কিন্তু বীজ যদি খুব বেশি পরিমাণ হয় তবে বিশেষভাবে তৈরি করা সংরক্ষণ ঘরে বীজ রাখা দরকার।
* উল্লেখিত ঘরে তাপমাত্রা ও বাতাসের আর্দ্রতা নিয়ন্ত্রণ করা দরকার। দেখা গেছে যে ১৮° সে. তাপমাত্রা ও ৪২% বাতাসের আর্দ্রতা বিশিষ্ট ঘরের পরিবেশ মিষ্টি মরিচের বীজ সংরক্ষণের জন্য উত্তম।
* বারি মিষ্টি মরিচ-১, বারি মিষ্টি মরিচ-২ এর গড় বীজ ফলন হলো ১০০-১২৫ কেজি/হেক্টরে (০.৫কেজি/শতাংশ)। উত্তম ব্যবস্থাপনায় ২২৫ কেজি/হেক্টর (০.৯ কেজি/শতাংশ) পর্যন্ত বীজ হতে পারে যদি উন্নত প্রযুক্তি ও উপযোগী আবহাওয়ায় বীজ উৎপাদন করা যায়।

পোকা মাকড়

জাব পোকা

* প্রাপ্ত ও অপ্রাপ্ত বয়স্ক জাব পোকা দলবদ্ধভাবে গাছের পাতার রস চুষে খেয়ে থাকে। ফলে পাতা বিকৃত হয়ে যায়, বৃদ্ধি ব্যাহত হয় ও প্রায়শ নীচের দিকে কোঁকড়ানো দেখা যায়।
* জাব পোকার শরীরের পিছন দিকে অবস্থিত দুটি নল দিয়ে মধুর মত এক প্রকার রস নি:সরণ করে। এই রস পাতা ও কান্ডে আটকে গেলে তাতে সুটি মোল্ড নামক এক প্রকার কালো রংয়ের ছত্রাক জন্মায় এর ফলে গাছের সবুজ অংশ ঢেকে যায় এবং সালোকসংশ্লেষণ ক্রিয়া বিঘ্নিত হয়।
* মেঘলা, কুয়াশাচ্ছন্ন এবং ঠান্ডা আবহাওয়ায় জাব পোকার বংশ বৃদ্ধি বেশি হয়। প্রচুর পরিমাণে বৃষ্টি হলে এদের সংখ্যা কমে যায়।

দমন ব্যবস্থাপনা

* প্রাথমিক অবস্থায় আক্রান্ত পাতা ও ডগার জাব পোকা হাত দিয়ে পিষে মেরে ফেলা যায়।
* নিম বীজের দ্রবন (১ কেজি পরিমাণ অর্ধভাঙ্গা নিম বীজ ১০ লিটার পানিতে ১২ ঘন্টা ভিজিয়ে রাখতে হবে) বা সাবান গুলা পানি (প্রতি ১০ লিটার পানিতে ২ চা চামচ গুড়া সাবান মেশাতে হবে) স্প্রে করেও এ পোকার আক্রমণ অনেকাংশে কমানো যায়।
* লেডীবার্ড বিটলের পূর্ণাঙ্গ পোকা ও কীড়া এবং সিরফিড ফাই এর কীড়া জাব পোকা খেয়ে প্রাকৃতিকভাবে দমন করে। সুতরাং উপরোক্ত বন্ধু পোকাসমূহ সংরক্ষণ করলে এ পোকার আক্রমণ অনেকাংশে কম হয়।
* আক্রমণের মাত্রা বেশি হলে শুধুমাত্র আক্রান্ত স্থানসমূহে কীটনাশক প্রয়োগ করা যেতে পারে। এক্ষেত্রে স্বল্প মেয়াদী বিষ ক্রিয়া সম্পন্ন কীটনাশক, যেমন- ম্যালাথিয়ন ৫৭ ইসি প্রতি লিটার পানিতে ২ মিলি হারে অথবা পিরিমর ৫০ ডিপি প্রতি লিটার পানিতে ১ গ্রাম হারে মিশিয়ে স্প্রে করতে হবে। পিরিমর মৌমাছি পরাগায়ণে সাহায্যকারী পোকাদের জন্য অনেকটা নিরাপদ।

থ্রিপস পোকা

* পূর্ণাঙ্গ ও অপ্রাপ্ত বয়স্ক থ্রিপস পাতা থেকে রস চুষে খায়।
* পাতার মধ্য শিরার নিকটবর্তী এলাকা বাদামী রং ধারণ করে ও শুকিয়ে যায়।
* নৌকার খোলের ন্যায় পাতা উপরের দিকে কুঁকড়িয়ে যায়।
* গাঢ় বাদামী রংয়ের পূর্ণাঙ্গ থ্রিপস পোকা খুবই ছোট, সরু ও লম্বাকৃতির। খালি চোখে কোনমতে এদের দেখা যায়।

দমন ব্যবস্থাপনা

* পাঁচ গ্রাম পরিমাণ গুড়া সাবান প্রতি লিটার পানিতে মিশিয়ে পাতার নীচের দিকে স্প্রে করা।
* ক্ষেতে সাদা রঙের ৩০x৩০ সেমি আকারের বোর্ডে পাতলা করে গ্রীজ বা আঠা লাগিয়ে কাঠির সাহায্যে ৩ মিটার দূরে দূরে আঠা ফাঁদ পেতে থ্রিপস পোকা আকৃষ্ট করে মারা।
* এক কেজি আধা ভাঙ্গা নিম বীজ ১০ লিটার পানিতে ১২ ঘন্টা ভিজিয়ে রেখে উক্ত পানি স্প্রে করা।
* আক্রমণের হার অত্যন্ত বেশি হলে ম্যালাথিয়ন ৫৭ ইসি জাতীয় কীটনাশক (প্রতি লিটার পানিতে ২ মিলি পরিমাণ) স্প্রে করা।

লাল মাকড়

* লাল মাকড়ে খাওয়া পাতায় হলুদাভ ছোপ ছোপ দাগের সৃষ্টি হয়।
* যখন এই ধরনের আক্রমণ পাতার নীচের দিকে মাঝখানে বেশি হয় তখন প্রায় ক্ষেত্রেই পাতা কুকড়ীয়ে যেতে দেখা যায়।
* ব্যাপক আক্রমণের ফলে সম্পূর্ণ পাতা হলুদ ও বাদামী রং ধারণ করে এবং শেষ পর্যন্ত পাতা ঝরে পরে।
* লাল মাকড় পাতার নীচের পৃষ্ঠ-দেশে অত্যন্ত ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র ডিম পাড়ে যা খালি চোখে দেখা যায় না। এদের পাতার নীচের পৃষ্ঠদেশে চলাফেরা করতে দেখা যায়।

দমন ব্যবস্থাপনা

* নিমতেল ৫ মিলি + ৫ মিলি ট্রিকস্ প্রতি লিটার পানিতে মিশিয়ে পাতার নীচের দিকে স্প্রে করা।
* এক কেজি আধা ভাঙ্গা নিম বীজ ১০ লিটার পানিতে ১২ ঘন্টা ভিজিয়ে রেখে উক্ত পানি পাতার নীচের দিকে স্প্রে করা।
* আক্রমণের হার অত্যন্ত বেশি হলে মাকড়নাশক ওমাইট বা ভার্টিমেক (প্রতি লিটার পানিতে ২ মিলি পরিমাণ) স্প্রে করা।

রোগ বালাই

মিষ্টি মরিচে সাধারণত এ্যানথ্রাকনোজ, ব্লাইট, উইল্টিং এবং ভাইরাসের আক্রমণ হয়ে থাকে।

এ্যানথ্রাকনোজ

* পাতায় বসানো দাগ হয়। ফলেও দাগ দেখা যায়। পাতা ঝরে পড়ে এবং ফল পচে যায়।
* ব্যাভিষ্টিন ২ গ্রাম/লিটার ২ গ্রাম প্রতি লিটার পানিতে গুলে ১৫ দিন পর পর স্প্রে করা।

উইল্টিং

* গাছ আস্তে আস্তে ঢলে পড়ে এবং মারা যায়।
* জমিতে প্লাবন সেচ না দেয়া।

অধিক তথ্যের জন্য

সবজি বিভাগ, উদ্যানতত্ত্ব গবেষণা কেন্দ্র
বাংলাদেশ কৃষি গবেষণা ইনস্টিটিউট
জয়দেবপুর, গাজীপুর-১৭০১
ফোন: ০২ ৪৯২৭০১৩২, ০২ ৪৯২৭০১৮৮
ই-মেইল: cso.veg.hrc.@gmail.com
ও
কম্পোনেন্ট কো-অর্ডিনেটর
স্মলহোল্ডার এগ্রিকালচারাল কম্পিটিটিভনেস প্রজেক্ট (বারি অংগ)
বীজ প্রযুক্তি বিভাগ, বিএআরআই, গাজীপুর
ফোন: ০২ ৪৯২৭০১২১, ০১৮১৯-১২৮৩০২
ই-মেইল: apurba.chowdhury@gmail.com, bd_apurba@yahoo.com