

Super Vitalizer of
Vegetables

SUPER
スーパー
やさしいの
活力剤

植物剛健[®]プラス

“植物刚健PLUS”添加环境友好型农业材料氨基酸

“植物刚健PLUS”富含天门冬氨酸, 谷氨酸, 亮氨酸, 赖氨酸, 精氨酸, 组氨酸, 脯氨酸等, 将其洒在植物上, 使植物得到旺盛的生长, 增强植物的抗病能力, 使蔬菜和花抗病性得到充分提高。在含有低聚糖和壳聚低聚糖的“植物刚健PLUS”中添加鱼酱氨基酸, 使得氨基酸和两寡糖的相乘效果更加显著, 更强地作用与植物。另外, 在品质安定剂中还特别添加了含有食醋成分的醋酸。以食品加工工业废物为原料精制成的鱼酱, 再利用作为健康食品原料的壳聚低聚糖打造成的“植物刚健PLUS”是一款有效利用率资源, 且安全、安心的农业材料。

【効果】

“植物刚健PLUS”具有提升植物抗病性的“爱里希特效果”。使用“植物刚健PLUS”的植物, 土壤以上部分的生长会暂时停止, 反之发促进根部生长, 更高效地吸收营养成分, 以此激发抗菌性化合物“抗化合防御素”的合成, 抵抗外敌。

根据不同植物的差异性“爱里希特效果”的激发期间也会有所不同。即使效果消失后, 土壤以下茎部分会促进土壤以上部分的生长, 最终能够达到提高农作物的产量的目的。另外, 由于地下茎变得发达, 能够培育出强壮的幼苗, 所以在育苗时也可以使用。

其他效果, 激活土壤里的壳聚糖分解微生物, 使其增殖变得更加活跃。这种微生物具有杀灭植物病原菌的能力, “植物刚健PLUS”也可以作为土壤改良剂使用。

销售代理

 福井SEED股份有限公司

邮编910-0842 日本 福井県福井市開発5丁目2004番地

TEL. +81-776-22-0212

Super Vitalizer of
Vegetables

SUPER
スーパー
やさしいの
活力剤

植物剛健[®]プラス
植物刚健PLUS

「壳聚低聚糖」中添加「氨基酸」!
给素菜注入新的活力!

用最新技术培育的无盐鱼酱氨基酸给植物注入新的活力

用最新技术培育的无盐鱼酱,采用无盐添加,且在短时间内制造,富含天冬氨酸,谷氨酸,赖氨酸,甘氨酸,组氨酸等多种氨基酸,争强植物的活性化,激发植物的抵抗能力。



◎注入富含氨基酸

◎植物活力剂

◎天冬氨酸,谷氨酸,亮氨酸,赖氨酸,精氨酸,组氨酸脯氨酸等的无盐鱼酱,能促进植物生长发育、氨基酸和壳聚低聚糖,能激活植物原有的病虫害抵抗能力。

◎氨基酸和壳聚低聚糖,能激活植物原有的病虫害抵抗能力。

◎“植物刚健PLUS”培育出强大的植物。

◎“让植物更有活力”“预防病虫害”“抵抗寒冷·酷暑等异常天气”等的情况下使用。

【效果】

诱导植物本身具备的病虫害抵抗性

发根促进作用

提高收成

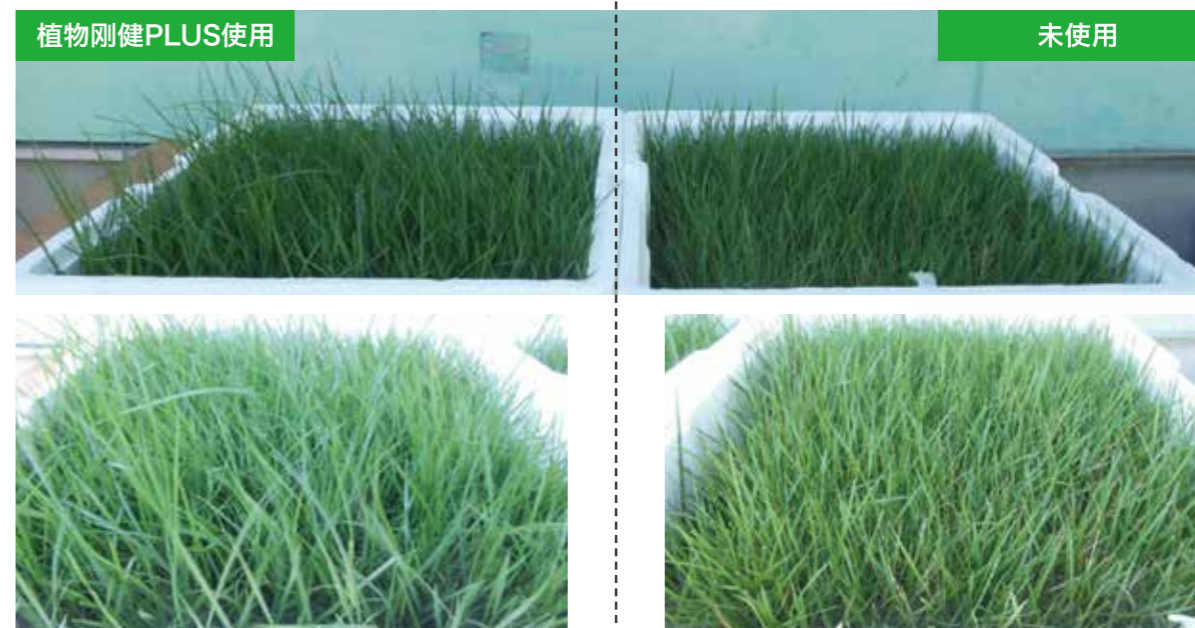
改良土壤

使用方法

- ◎水稀释100~1000倍,撒布于叶表面或灌输于根部。
- ◎因为没有使用防腐剂,使用时请适量,并尽快用完。
- ◎移栽开始后即可使用,使用间隔为1周以上。

【植物刚健PLUS的使用效果】

1 促进草坪生长 用1000倍植物刚健+稀释液浇灌后的草坪,浇灌间隔为一周。能明显区别两者的生长状况。



2 对小松菜的生长促进作用

用植物刚健+100倍稀释液每隔一周浇灌一次。虽然油菜的叶长没有多大变化,叶内的厚度明显增加。



3 对西红柿白粉病的抑制作用

用植物刚健+1000倍稀释液每隔一周泼洒。有效抑制了西红柿白粉病的发生。



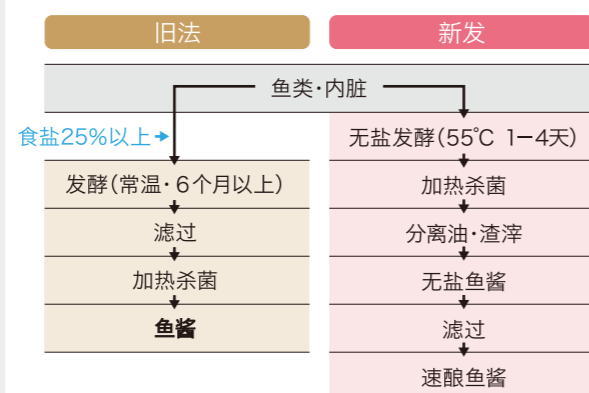
何为无盐鱼酱氨基酸?

说起鱼酱,通常人们能联想到的有秋田的SYOTTOSURU,奥能登的ISHIRU和泰国鱼酱等。这些是将生鱼用盐腌约1~3年的发酵物,富含鱼的动物性蛋白质分解而成的氨基酸,矿物质等,拥有特有的香味和浓厚的味道。

福井县立大学,有效利用废弃物的鱼的内脏等,在高温条件下(55℃),避免微生物污染,不添加食盐的状态下发酵15个小时左右。开发了短时间发酵的发酵技术,使得无盐鱼酱的制造变得可能。无盐鱼酱中的氨基酸种类和传统方法制作的鱼酱不仅没有差别,还可以说是氨基酸的含量更高。

无盐鱼酱生产技术

【比较新旧鱼酱生产法】



无盐鱼酱氨基酸在农业上的利用

近年来,人们发现植物自身能够有效利用吸收的氨基酸,在农业生产现场,将氨基酸直接散布与叶表面,以及根吸收技术被有效利用。

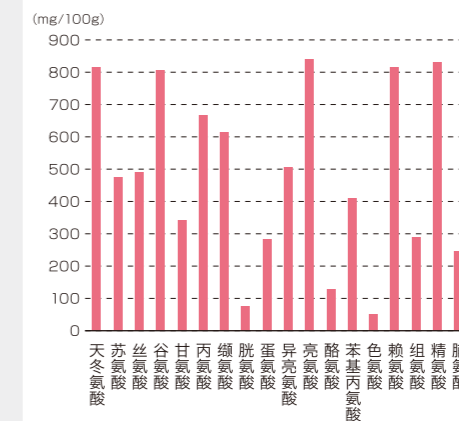
通常,植物吸收养分(硝酸和氨气等),合成蛋白质合成。在这个合成过程中,植物会消耗自身能量。在可以进行充分光合作用的环境下是没有问题的,但在持续阴天和低温环境下,光合作用量就会减少,相应蛋白质的合成量也会减少,影响植物生长。如果为其提供氨基酸的话,其就能以少量的能量合成蛋白质,推进生长发育。

从以前起鱼渣被用于有机肥料,虽然人们知道鱼酱含有丰富的氨基酸,但由于添加了大量食盐而未利用到植物生长中。

但是由福井县立大学研发的无盐鱼酱,使得鱼酱在农业上的利用成为可能,同时也在探讨在蔬菜栽培方面的应用。

而且,最近特定的氨基酸对植物的抗病性的诱导作用被广泛得知,我们用西红柿为模板对结果进行了检测,发现无盐鱼酱的确能诱导植物的抗病性。

青花鱼无盐鱼酱氨基酸组成



病害抵抗性诱导活性(西红柿)

