

从老口味到新滋味,这些番茄你吃过吗?

日前,在2025年浙江番茄新品种大会上,2025年我省十大番茄推介品种一一亮相。这些品种既有传统风味的大红番茄、粉果番茄,还有新滋味的水果番茄等,品质好,糖度高,广受消费者青睐。

番茄作为我省重要特色蔬

果,近年来品种自主创新能力不断提升,先后有41个新品种通过非主要农作物品种登记,育成了“浙杂”“浙粉”“杭杂”“瓯秀”等系列品种,高品质、多抗、特殊果色、砧木专用等多类型品种百花齐放,自主育成品种的数量和市场占有率逐年提升。

2025浙江十大番茄推介品种

序号	品种名称	培育单位
1	京番603	京研益农(北京)种业科技有限公司;北京市农林科学院蔬菜研究中心
2	浙粉718	浙江省农业科学院
3	美莎丽	安徽福斯特种苗有限公司
4	乾德亮粉	上海乾德种业有限公司
5	杭杂602	杭州市农业科学研究院

序号	品种名称	培育单位
6	嘉红100	浙江道济农业科技发展有限公司
7	豫艺优六	河南豫艺农业科技有限公司
8	浙樱红1号	浙江省农业科学院
9	瓯秀黄樱	温州科技职业学院(温州市农业科学研究院)
10	紫小可1号	宁波微萌种业有限公司

京番603

杂交种。鲜食番茄。中熟,无限生长类型,长势强,坐果整齐,萼片平展,果实圆形,有光泽,无绿肩,平均单果重260克,硬度高,口感甜。可溶性固形物含量4.10%,番茄素含量0.06毫克/克,维生素C含量0.26毫克/克。抗叶霉病、枯萎病等,抗根结线虫,较耐高温,亩产量最高8950千克。



浙粉718

鲜食类型品种。中熟。杂交种。大果,粉色。无限生长类型,植株长势强。果实圆形,果型指数0.72,硬度高,单果重240.58克,口感酸甜。可溶性固形物含量5.20%,番茄素含量0.06毫克/克,维生素C含量0.13毫克/克,氨基酸0.84%。低温膨果转色快,较耐高温,高温逆境下坐果能力好。



美莎丽

杂交种。鲜食。无限生长,早中熟,全生育期85-90天,定植至始收期65天。植株生长势旺,始花节8-9节。果实高圆形,果面光滑亮丽,果实硬度中等。纵径8厘米,横径7.5厘米,心室3-4个。单果重220-280克。成熟时果颜色粉红色。可溶性固形物含量3.0%,番茄素含量0.025毫克/克,维生素C含量0.25毫克/克。亩产量最高10020千克。



乾德亮粉

杂交种。鲜食。无限生长型,植株节间稳定,果实圆形偏高,萼片开张,连续结果能力强,果色好,硬度高,单果重260-300克,抗番茄黄化卷叶病毒、黄萎病、枯萎病和番茄花叶病毒。可溶性固形物含量4.7%,番茄素含量1.86毫克/克,维生素C含量16.9毫克/克,抗逆性较强。



杭杂602

鲜食类型品种。早熟。杂交种。中果,粉色。无限生长类型,植株长势弱。商品果有绿果肩,果实扁圆形,果型指数0.75,硬度低,单果重122.5克,口感酸甜。可溶性固形物含量8.13%,番茄素含量0.0380毫克/克,维生素C含量0.2516毫克/克,总糖含量3.06%,可滴定酸含量4.54克/千克。抗叶霉病,抗枯萎病。较耐低温。



嘉红100

鲜食中果型口感番茄,无限生长型,生长习性为直立,生长势强,节间较长,叶片为二回羽状复叶,叶色深绿。心室3-4个,果型指数0.9左右,平均单果重90克左右,硬度高。可溶性固形物含量9.22%,番茄素含量0.060毫克/克,维生素C含量0.255毫克/克。耐低温能力强。



豫艺优六

鲜食类型。早熟,无限生长类型,植株长势中等。商品果有绿果肩,果实圆形,硬度低,单果重96克左右,口感甜酸,可溶性固形物含量7.6%,番茄素含量0.128毫克/克,维生素C含量0.234毫克/克。低温下坐果情况好,适合作为水果鲜食。



浙樱红1号

鲜食类型品种。杂交种。樱桃番茄,红色。无限生长类型,植株长势强。早熟,商品果有绿果肩,果实圆形,果型指数0.95,硬度中,单果重20.00克,口感甜酸。可溶性固形物含量9.00%,番茄素含量4.90毫克/克,维生素C含量0.478毫克/克。



瓯秀黄樱

鲜食樱桃番茄。中熟。杂交种。无限生长类型,植株长势中等。商品果有绿果肩,果实卵圆形,果型指数1.20,硬度中,单果重22.00克,口感甜。可溶性固形物含量7.00%,维生素C含量0.27毫克/克,总糖5.00%,总酸5.62克/千克。



紫小可1号

鲜食类型品种。中熟。杂交种。樱桃番茄。紫(褐)色。无限生长类型,植株长势中等。商品果有绿果肩,果实椭圆形,果型指数1.40,硬度中,单果重13克,口感甜酸。结果力强,株高145厘米,可溶性固形物含量8.20%,番茄素含量0.05毫克/克,维生素C含量0.39毫克/克。

