ICS 65.020.20

点击此处添加中国标准文献分类号

|  |
| --- |
|  |

DB4414

梅州市地方标准

DB 4414/ T  —

|  |
| --- |
|  |

桑芽菜栽培技术规程

Technical regulation of cultivation for mulberry bud vegetables

|  |
| --- |
| （征求意见稿） |
|  |

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

  梅州市市场监督管理局   发布

目 次

前言............................................................................... Ⅱ

1 范围 ............................................................................1

2 规范性引用文件 ..................................................................1

3 术语与定义 ......................................................................1

4 种植地选择与规划.................................................................1

5 栽培技术 ........................................................................1

6 田间管理.........................................................................2

7 水肥管理.........................................................................3

8 病虫害防治.......................................................................3

9 分级采摘.........................................................................3

10 漂烫冷却和脱水 .................................................................4

11 真空包装........................................................................4

12 生产档案管理 ...................................................................4

前  言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由梅州市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：梅州市农林科学院蔬菜研究所、五华县敏琴桑芽菜种植专业合作社。

本文件主要起草人：张立舒、张雄基、曾命彬、钟运源、宋作佳、张贺云、叶希、刘国辉、林育炯、张晓艳、邹妍、曾小斌。

本文件属首次发布。

桑芽菜栽培技术规程

1 范围

本文件规定了桑芽菜的术语和定义、种植地选择与规划、栽培技术、树形养成与采收、田间管理、水肥管理、病虫害防治、分级采摘、烫漂冷却和脱水、真空包装和生产档案管理。

本文件适用于梅州地区桑芽菜的栽培。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

NY/T 5010 无公害食品种植业产地环境条件

GB 19173-2010 桑树种子和苗木

NY/T 394 绿色食品肥料使用准则

NY/T 393 绿色食品农药使用准则

GB/T 8321 农药合理使用准则(所有部分)

3术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1桑芽菜

作蔬菜用的桑树枝条顶端的嫩芽叶。

3.2 剪梢

将桑树枝条的梢端剪去一部分。

3.3伐条

从桑树支干上基部剪去桑枝条的过程。

4种植地选择与规划

4.1种植地选择

选择水源充足，光照充分，通风良好，地面坡度相对小且交通便利的土地建园。以土层深厚，耕作层不少于25 cm，地下水位低，土壤肥沃，有机质含量1.5%以上，pH值6.0～7.5的壤土和砂壤土为宜。周围无工业“三废”及农业、城镇生活废弃物污染。灌溉水、空气质量、土壤环境符合NY/T 5010规定。

4.2种植地规划

按面积大小、地形、生产需要设计道路系统、排灌系统，使沟渠相通，栽植沟、畦沟与四周排水沟相通，做到雨停水干，桑园不积水。要便于桑芽菜采收及运输。

5 栽培技术

5.1品种选择

根据地区生态气候条件，选用发芽早、发条数多、优质高产、适应性广的多倍体杂交桑系列品种。苗木质量应符合苗木质量应符合GB 19173-2010的规定。

5.2苗木处理

桑苗大小均匀，主根完整，苗径5.0 mm以上。种植前剪除过长、受损、有病害枝条及桑苗顶部嫩弱部分，留苗干高10 cm左右；粗根剪留至5 cm左右,过长的根系在近分叉处修剪。将根部浸渍泥浆后栽植。

5.3栽植时间

在梅州一年春秋冬三季均可种植，一般以2～3月桑芽萌动前栽植为好。

5.4 栽植方法与密度

每667 m2栽植密度为3 000～4 000株，以宽行窄株便于生产操作，（80～100）cm×（20～30）cm种植为宜。

5.5 定植

定植时以覆土刚盖过桑苗根茎部1～2 cm为宜，将桑苗竖立于种植穴中理顺根系，保持根系舒展，用细碎的表土壅根，边壅土边轻提苗干，使土壤与根系密接，最后再壅土踏实，定植后及时淋足定根水。

5.6树形管理

5.6.1新栽当年(第一年)

当新芽条长到10～15 cm时进行疏芽，选留位置匀称健壮芽条3～4根任其生长，养成第一支干，当第一支干长至20 cm时摘芯促发新芽，新芽长到10～15 cm时进行疏芽，每个支干上选留3～4个新梢芽生长，养成第二支干，即每株选留10～12根,枝条在离地55～60 cm时伐条定拳。在桑树定干定拳过程中，可采收少量疏枝摘心的桑芽，7月中旬后可全面采摘桑芽。之后每次新梢长至25～30 cm时采收嫩叶芽，加工成菜。

5.6.2第二年及以后

桑芽菜主要采收嫩芽嫩叶，在管理上注重降枝管理。栽后第二年，每年剪伐降枝两次。在夏季和冬季各一次，夏季降枝是在离地面15～20 cm剪枝，冬季降枝根刈，次年春发新枝，去弱留强。为了保证连续采摘桑芽,可将整个桑园分批伐条,伐条时间以5月上旬至6下旬进行为适，每隔15～20天伐一批。桑树抽长新芽后，进行疏芽，每个拳上保留3～4个新梢芽生长。

5.6.3 剪梢

连续采摘数茬后，进行剪梢，剪除弱小枝及枯桩，剪梢应于晴天进行，要用锋利的剪刀，剪口要平滑，切勿破裂，勿伤及健枝。

6田间管理

6.1及时清园

冬季全面清除桑园内的枯枝、落叶、杂草以及路旁杂草，不给昆虫留越冬寄生场所，所清杂物一并集中焚毁。对挖除的病枝，特别是萎缩病病株和赤锈病的落叶应集中烧毁，病穴应以石灰消毒，防止病原菌传播蔓延。

6.2深翻晒白

深翻在桑树落叶后至土壤封冻前进行，耕深在20 cm左右，宜深不宜浅，深翻以不伤断粗根为原则。桑园翻土晒白后，有利于土壤风化，容易把板结的土壤变得疏松；通过切断部分桑根，促使新根再生，而新根吸收能力强，能扩大营养吸收面积；同时破坏虫卵的越冬环境，减少虫源。

7水肥管理

7.1水分管理

桑园应用水肥一体化，视天气情况供应用水使桑树正常生长。雨季及时排除园内积水，防止泡水烂根，夏秋季，要保持土壤湿润。

7.2施肥

肥料管理按照NY/T 394相关规定执行。

注重根外施肥，以有机肥为主，占施肥总量的25%～30%，以0.5%尿素、0.2%磷酸二氢钾配合施用，促进新芽生长。第一年桑树首次疏芽定干后每667 m2施尿素10 kg和复合肥50kg，离桑树主干约20 cm处开施肥穴，施肥后覆土；伐条定拳时每667 m2施尿素20 kg，之后每采收4次芽后，每667 m2施尿素10kg、复合肥20 kg。次年开始连续每年在桑树冬芽萌发前施入催芽肥，每667m2施复合肥35 kg；伐条后667 m2穴施枯饼100～150 kg和复合肥25 kg。

8 病虫害防治

8.1防治原则

梅州地区危害桑芽的主要虫害有桑蓟马、桑螟、桑粉虱、桑白蚧、红蜘蛛和桑毛虫等，病害主要有白粉病、桑疫病、赤锈病等主要细菌和真菌病害。按照“预防为主，综合防治”的植保方针，坚持以农业防治、物理防治为基础，科学合理化学防治为辅的无害化控制原则，尽量减少或不使用化学农药。

8.2农业防治

做好合理密植、肥水管理、剪梢伐条、全面清园工作，如及时清除杂草、挖除病树、剪除病虫枝、降低桑园湿度、清除枯枝落叶、及时翻耕等。

8.3物理防治

及时人工捕捉清除害虫卵块及幼虫，安装频振式杀虫灯、蓝色粘虫板、昆虫性外激素诱捕装置等诱杀成虫，控制害虫虫口密度。

8.4化学防治

科学选用高效、低毒、低残留的药剂进行防治。使用的化学农药符合NY/T 393和GB/T 8321的要求，严格控制用药量和执行安全间隔期。

9 分级采摘

采摘芽粗壮、新鲜、匀净、嫩度高的桑芽，包括顶芽带2～4片初展叶，从叶尖到芽头底端长3～6cm，用镂空筐盛装，及时运至加工厂场所摊开。

10 漂烫冷却和脱水

采摘后的桑芽应用设备进行清洗、漂烫、冷却、风干脱水处理。

11 真空包装

将脱水后的桑芽菜进行称重分置，称重后采用真空包装设备进行包装，立即送至冻库-30℃速冻锁鲜保存。

12 生产档案管理

建立桑芽菜生产技术档案，内容要详细记录产地环境、桑芽菜品种、栽培管理技术、施肥施药操作的时间方法、采收、包装、销售等记录。相关记录应准确、可靠、完整，便于追溯，并妥善保存两年以上。