



中华人民共和国林业行业标准

LY/T 2464—2015

薇菜生产技术规程

Technical specification for osmunda production

2015-01-27 发布

2015-05-01 实施

国家林业局 发布

中 华 人 民 共 和 国 林 业
行 业 标 准

薇菜生产技术规程

LY/T 2464—2015

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.gb168.cn

服务热线: 400-168-0010

010-68522006

2015年4月第一版

*

书号: 155066·2-28612

版权专有 侵权必究

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由黑龙江省森林工业总局提出。

本标准由国家林业局归口。

本标准起草单位：黑龙江省第一森林调查规划设计院、黑龙江省牡丹江林业科学研究所。

本标准主要起草人：刘坤、杜运长、施汉钰、栾泰龙、刘影、王晓静、吴福田、郭劲鹏、程伟、童身杰、王宇滨、曹昊。

薇菜生产操作规程

1 范围

本标准规定了薇菜的术语和定义、栽培管理、田间管理、病虫害防治、采收、干制、包装和贮运以及档案记录的技术要求。

本标准适用于东北地区的林间栽培薇菜,原株为分株紫萁(*Osmunda cinnamomea* L.),西南地区分株紫萁的林间栽培可参照执行。

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。

GB 3095 环境空气质量标准
GB 3838 地表水环境质量标准
GB 4285 农药安全使用标准
GB 5084 农田灌溉水质标准
GB 15618 土壤环境质量标准
GB/T 8321(所有部分) 农药合理使用准则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

分株紫萁 *Osmunda cinnamomea* L.

又名桂皮紫萁,真蕨目紫萁属下的陆生植物,国内分布在黑龙江、吉林、辽宁、四川西部和云南北部。

3.2

初搓 **preliminary kneading**

薇菜采收后顺一个方向初步揉搓,揉搓力度较轻,以后每间隔 1 h 揉搓一次,共揉搓四次。

3.3

精搓 **meticulous kneading**

薇菜晾晒到七八成干时的揉搓,揉搓力度逐渐加大,最后制成富有光泽、弹力、透明、干爽的薇菜成品。

3.4

培根 **cultivation of roots**

将植株的根栽植入土的过程。

4 栽培管理

4.1 栽培地选择

- 4.1.1 栽培地的空气条件应符合 GB 3095 的要求。
- 4.1.2 栽培地的地表水质条件应符合 GB 3838 的要求。
- 4.1.3 栽培地的灌溉水质条件应符合 GB 5084 的要求。
- 4.1.4 栽培地的土壤条件应符合 GB 15618 的要求。
- 4.1.5 应选择土壤疏松、湿润、肥沃、排灌方便的疏林地,适宜栽植到有遮阳树的林地,郁闭度 0.2~0.4 的疏林地为最佳。应避免霜道、封口。

4.2 栽培季节

应在春季或秋季移栽定植,5 月初和 9 月末是最适宜时间。

4.3 整地方式

栽培地深翻土壤 20 cm~25 cm,耢耙后作成畦面宽 15 cm 的平畦或高畦,在畦面按株距 25 cm~30 cm、行距 40 cm~50 cm 挖定植穴,应根据幼苗根部大小调整株行距。

4.4 种苗

4.4.1 薇菜分根繁殖种苗

在薇菜产区选择较大根茎的单株,带土挖出,保持水分,薇菜具有两个以上芽头的根可用刀分割,保证芽头的直径 4 cm 以上,分菹时应保护好芽头和完整的须根,单个芽头的菹不可分割。

4.4.2 薇菜孢子繁殖种苗

苗高 15 cm 以上,三枚叶片以上的幼苗可作为林间栽培用根。

4.5 栽植

- 4.5.1 种苗移栽应带土球,应随起随栽。栽植深度为 10 cm~15 cm。
- 4.5.2 每穴栽植一个菹,各菹的芽头朝向要一致,不可对向栽植。
- 4.5.3 薇菜幼苗根部覆土后填平栽植穴即可,浇定根水,覆盖厚 3 cm 的腐殖土。

5 田间管理

5.1 除草

栽培地发现杂草应及时清除。每年冬季薇菜茎叶转黄时,离地面 2 cm 左右割除。

5.2 覆土

栽植 2 年后,宜每年收园后覆一层厚 3 cm 的腐殖土,保湿保暖。

5.3 施肥灌水

- 5.3.1 浇水的水质应符合 GB 5084 的要求,浇水应及时,保持土壤湿润,雨季注意排水。
- 5.3.2 当苗高 50 cm 时,追施 150 g/m²~300 g/m² 的人畜粪尿或有机肥,追肥时要在薇菜行间开沟深

施盖土;秋末初冬施有机肥以利过冬。

5.4 培根

每年收园后应进行培根。

5.5 预防霜害

春季浇水预防霜害,冬季无霜害。

6 病虫害防治

6.1 主要防治对象

田间主要病虫害为白粉病。

6.2 防治措施

6.2.1 历年发病较重的田块应降低荫蔽和田间湿度。

6.2.2 在白粉病的发病初期用 15%粉锈灵 800 倍~1 000 倍喷雾 1 次~2 次。

6.2.3 其他病害防治应符合 GB 4285 和 GB/T 8321(所有部分)的要求。

7 采收

7.1 采收时间

采收宜在栽植 3 年后的春季进行。

7.2 采收要求

嫩芽长度为 15 cm~20 cm 时可采摘。

8 干制

8.1 清理

薇菜采收 12 h 内,去掉杂物。

8.2 漂烫

放入沸水中烫 2 min,翻动 3 次~5 次,然后放入凉水中,凉透为止。

8.3 除毛

人工去除绒毛。

8.4 晾晒

晾晒时应多次揉搓。

8.5 揉搓

揉搓分两步进行,前四遍初搓,后三遍精搓。

LY/T 2464—2015

8.6 打团

将薇菜产品打成手掌大小圆团。

9 包装和贮运

9.1 包装

可采用塑料袋软包装、瓦楞纸包装。

9.2 贮运

9.2.1 贮藏

应放入通风、干燥、洁净的库内。

9.2.2 运输

严禁与有毒、有异味的物品接触。

10 档案记录

每个生产单位应建立独立、完整的生产记录档案,保留生产过程中各个环节的有效记录。记录应保留 2 年以上。



LY/T 2464—2015

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·2-28612