

T/GDVIA

广东省蔬菜产业协会团体标准

T/GDVIA 012—2022

连州菜心生产技术规程

Technical regulations for production of Lianzhou flowering Chinese cabbage

2022 - 04 - 29 发布

2022 - 05 - 01 实施

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。

本文件由广东省农业科学院蔬菜研究所提出。

本文件由广东省蔬菜产业协会归口。

本文件主要起草单位：广东省农业科学院蔬菜研究所、连州市连州菜心产业协会、广东省蔬菜产业协会。

本文件主要起草人：郭巨先、李桂花、符梅、罗文龙、骆善伟、夏光林、杨文、杨丽琴。

本文件为首次发布。

全国团体标准信息平台

连州菜心生产技术规程

1 范围

本文件规定了连州菜心的术语和定义、产地环境、栽培管理措施、病虫害防治、采收、包装和标识、贮藏和运输。

本文件适用于连州菜心生产。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 8321 农药合理使用准则（所有部分）
- GB 16715.2 瓜菜作物种子 第2部分 白菜类
- NY/T 496 肥料合理使用准则 通则
- NY/T 1118 测土配方施肥技术规范
- NY/T 1655 蔬菜包装标识通用准则
- NY/T 2118 蔬菜育苗基质
- NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

连州菜心 **Lianzhou flowering Chinese cabbage**

连州菜心是国家地理标志保护产品，属于十字花科（Cruciferae）芸薹属芸薹种的一个菜薹类型，菜薹质量好，具有口感清甜、脆爽无渣、纤维少等特点。植株50 cm~70 cm，直立，基叶长卵形或椭圆形，叶色淡绿，主菜薹粗壮，直径2.5 cm~3.5 cm，主侧薹兼收。

3.2

齐口花 **qikou flower**

花开2朵~4朵时，薹与叶片等高。

4 产地环境

4.1 产地条件

应符合 NY/T 5010 的规定，远离工业“三废”污染源。

4.2 地块选择

选择地势平坦、排灌方便、耕层深厚、保水保肥性能好的土壤。耕作层深 20 cm 以上，富含有机质，保水保肥力强，pH 值为 5.5~7.5，前茬为非十字花科作物的土壤种植。

5 栽培管理措施

5.1 品种选择

连州菜心品种要求腋芽有一定的萌发力，秋季种植选耐热的早中熟品种，冬季种植选择较耐寒的迟熟品种。

5.2 种子质量

种子质量应符合 GB 16715.2 的规定。

5.3 播种期

连州菜心类型的早中熟品种播种期为8月中旬~10月上旬,迟熟品种播种期为10月中旬~12月中旬。

5.4 播种育苗

5.4.1 播种量

大田直播每 667 m² 用种量约 0.4 kg~0.5 kg。育苗移栽每 667 m²用种量约 80 g~100 g。

5.4.2 穴盘与基质

选用规格为 72 孔或 105 孔的穴盘育苗。基质应符合 NY/T 2118 的规定,要求孔隙度约 60%,颗粒大小适中,疏松,保水保肥性好,无病菌及无虫卵,富含腐熟有机质。

5.4.3 播种

播种前装上育苗基质,保留距穴顶部0.5 cm左右的播种穴。每穴中播种子1 粒。播种后覆盖育苗基质至平齐穴顶,淋足水分。

5.4.4 育苗管理

宜用稻草、遮阳网或塑料薄膜等覆盖物保湿保温,保持基质湿润。待有 30% 左右种子萌芽出土时及时将覆盖物揭去。幼苗生长期间要保持基质水分含量适中,适时适量追肥,保证光照充足,通风透气,适当控制水分和氮肥施用,防止徒长。

5.4.5 壮苗标准

苗龄约 18 d~25 d 时,主根正常,须根多,株型粗壮,4片~5片真叶,无病虫。

5.5 大田管理措施

5.5.1 整地施基肥

在晴天或干爽时进行整地。畦宽 150 cm~180 cm 包沟,畦高 25 cm~30 cm,畦沟宽40 cm。畦面中间要比畦边稍高 6 cm(即龟背形),预防下雨积水。起畦时使用优质充分腐熟的农家肥或商品有机肥、生物有机肥等。保持畦面土质疏松。

5.5.2 合理密植

剔除老弱苗,留壮苗,及时移栽,注意不要伤根。选择适当栽培密度,株行距(25cm~30cm)×(25 cm~35 cm)。

5.5.3 追肥管理

按照 NY/T 496、NY/T 1118 标准合理施追肥,追肥以氮素+复合肥为主,在定植后 6 d~7 d 进行第一次追肥,每 667 m²用尿素 2 kg~3 kg +复合肥 2 kg~3 kg 或直接淋施腐熟的花生麸水。以后相隔 5 d~7 d 追肥一次,每次 667 m² 用复合肥7 kg~10 kg。

主蔓采收后继续收侧蔓的,在大部分侧蔓采收后及时追肥以促进侧蔓生长,每 667 m² 施用复合肥 15 kg~25 kg,或者腐熟花生麸15 kg~20 kg。

5.5.4 水分管理

移栽后淋足定根水,促进缓苗。生长期保持土壤湿润,避免畦面积水。

6 病虫害防治

6.1 主要病虫害

主要病害有霜霉病、炭疽病等；主要虫害有小菜蛾、菜青虫、斜纹夜蛾、蚜虫等。

6.2 防治原则

贯彻“预防为主，综合防治”的植保方针，依据“农业防治、物理防治、生物防治为主，化学防治为辅”的无害化控制原则，达到生产安全、优质的连州菜心的目的。农药使用应符合 GB/T 8321 的要求，安全、合理使用农药。提倡不同作用机理的农药交替使用和合理混用，严格执行安全间隔期的规定。

6.3 综合防治措施

6.3.1 农业防治

抓好苗期管理，培育无病虫害壮苗。创造适宜的环境条件，使植株生长发育良好。及时铲除田边、沟边杂草，减少田间病虫害源。

6.3.2 物理防治

采用银灰膜避蚜或黄板(柱)诱杀蚜虫，每 667 m² 田间设置 20块~30块黄板；电子灭蛾灯诱杀害虫，每1 hm² 左右的田地设置电子灭蛾灯 1 台。

6.3.3 生物防治

保护天敌，创造有利于天敌生存的环境条件，选择对天敌安全的农药，使用生物制剂防治病虫害。

6.3.4 化学防治

主要病虫害化学防治方法见附录A。

7 采收

根据商品需求进行分级采收。当菜薹生长至“齐口花”时为采收期，采收时切口要平面整齐，菜体保持完整，大小、长短均匀一致。采收后立即进行整理、包装。

8 包装和标识

8.1 要求

包装标识应符合 NY/T 1655 的规定。

8.2 包装

包装容器用塑料筐、泡沫箱、纸箱等，要求大小一致、清洁、干燥、牢固，无污染、无异味，内壁无尖突物、无尖刺、外表平整。

8.3 标识

每一包装箱的相同部位悬挂或粘贴标签，标签应字迹清晰，标明产品名称、产地、规格、等级、净重、收获日期、生产者名称和地址、产品质量投诉电话、产品执行的标准编号。

9 贮藏和运输

9.1 贮藏

采收后应进行预冷处理，在 0℃~5℃ 的温度贮藏，也可采用加冰保鲜。

9.2 运输

在 0℃~5℃ 的温度冷链条件运输，运输过程不应与有毒、有害物品混运。

10 生产记录档案

建立生产记录档案，内容包括生产环境检测情况、田间生产技术、病虫害防治、农业投入品使用和采收等。生产记录档案至少保存 2 年。

全国团体标准信息平台

附 录 A
(资料性)
连州菜心主要病虫害防治方法

A.1 连州菜心主要病虫害防治方法

表示连州菜心的主要病虫害应使用表A.1所示的防治方法。

表 A.1 连州菜心主要病虫害防治方法

防治对象	农药名称	施药方法	安全间隔期 \geq d
霜霉病	甲霜灵·锰锌	喷雾	7
	烯酰吗啉	喷雾	10
	吡唑醚菌酯	喷雾	14
	霜脲氰·锰锌	喷雾	15
炭疽病	甲基托布津	喷雾	4
	咪鲜胺	喷雾	15
	嘧菌酯	喷雾	5
小菜蛾、菜青虫	阿维菌素	喷雾	7
	乙基多杀菌素	喷雾	7
	氯虫苯甲酰胺	喷雾	14
甜菜夜蛾	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	喷雾	7
蚜虫	多杀霉素	喷雾	1
	吡虫啉	喷雾	7