

T/
团 体 标 准

T/YNYY XXX—XXXX

腌制叶用芥菜生产技术规程

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

云南省园艺学会 发 布

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。

本文件由云南省农业科学园园艺作物研究所提出。

本文件由云南省园艺学会归口。

本文件起草单位：云南省农业科学园园艺作物研究所、大理白族自治州农业科学推广研究院、弥渡县植保植检站、弥渡县老土罐绿色食品有限公司。

本文件主要起草人：刘发万、桂敏、冯鹏飞、李卫芬、郑丽萍、宋文豪、陈国发、周杉、张亚春、吴珍、任洪冰。

腌制叶用芥菜生产技术规程

1 范围

本规程规定了腌制叶用芥菜生产的品种选择、生产技术措施、病虫害防治、采收、采后处理、田园清洁、生产档案等。

本规程适用于腌制叶用芥菜的生产。

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。

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

GB 5084 农田灌溉水质标准

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

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产地环境

腌制叶用芥菜生产地要远离工厂矿山污染区域，生产地的生态环境、空气质量、土壤质量符合NY/T 391的要求，农田灌溉水质符合GB 5084标准。

5 生产技术措施

5.1 品种选择

根据市场需要，选择适合腌制加工、丰产、优质、耐抽薹、抗性强的品种。如：粉杆青、云芥1号等。

5.2 播种育苗

5.2.1 育苗方法

育苗采用漂浮育苗。

5.2.2 育苗基质

要求质地疏松、透气性好、营养全面。建议用草炭、蛭石、珍珠岩按3:1:1的比例混合配制。育苗基质含水量50%~60%，pH值6.5~7.0。

5.2.3 育苗穴盘

选用200穴的泡塑穴盘。新购穴盘无需消毒，旧穴盘于育苗前10 d用甲霜灵锰锌300倍液或澄清的熟石灰水浸润10 min~15 min消毒后，晾干备用。

5.2.4 播种时期

云南大部分地区腌制叶用芥菜播种时间为9月上旬~10月中旬。各地可因地制宜调节播种期，苗龄1个月左右。

5.2.5 播种

叶用芥菜每667 m²用种量45 g~50 g。基质装盘后每穴播种1~2粒，播种后及时放入育苗池。

5.2.6 苗期管理

芥菜苗2叶1心时及时补苗，保证每个穴孔都有1株健康秧苗。

5.3 田间管理

5.3.1 整地做畦

种植前深翻土壤，旋碎土块，结合土壤翻耕，每667 m²施入腐熟的农家肥2000 kg~2500 kg，过磷酸钙50 kg~60 kg，硫酸钾复合肥（K₂O含量52%）8 kg~10 kg。按1.5 m~2.0 m宽开沟做畦，沟宽0.35 m~0.40 m，沟深0.20 m，做到表土细碎、畦面平整、沟直通畅。

5.3.2 定植

苗6~7片真叶时，选择阴天或晴天下午移植。定植后及时浇透定根水。大叶芥菜一般每666.7 m²种植3500株~4000株，小叶芥菜4500株~5000株。

5.3.3 水肥管理

追肥以氮肥为主，钾肥为辅，整个生长期一般追肥2次~3次，每666.7 m²共施入尿素50 kg~55 kg，硫酸钾复合肥（K₂O含量52%）10 kg~15 kg。追肥时期为定植成活后7 d、20 d、40 d，追肥结合浇水进行。灌溉水和施用肥料应符合GB 5084和NY/T 394的规定。

6 病虫害防治

6.1 主要病虫害

主要病害有黑斑病、白锈病、病毒病等。主要虫害有蚜虫、菜青虫等。

6.2 防治原则

坚持“预防为主，防治为辅”的防治方针，采用农业防治、生物防治、物理防治为主，化学防治为辅的防治原则。

6.3 防治措施

6.3.1 农业防治

选用抗病品种、培育壮苗、合理轮作、保持田园清洁。

6.3.2 物理防治

利用害虫的畏光、趋光的特性，通过铺银色膜，或悬挂黄、蓝板、杀虫灯，驱避、诱杀蚜虫和蓟马等害虫。

6.3.3 生物防治

保护和利用天敌，发挥自然控制作用。需要用药时，选择对天敌杀伤力低的生物农药。

6.3.4 化学防治

加强预防，及时掌控病虫害发生动态，有针对性地及时用药。选用高效、低残留、低毒的农药交替使用，高毒和高残留农药严禁使用。农药使用应符合NY/T 393的规范。具体用药详见附录A。

7 采收和采后处理

7.1 采收

适时采收，腌制加工芥菜采收产品应达到商品成熟但还未抽薹。采收前20 d 停止施用氮肥，采收时注意施用化学农药的安全间隔期。农药安全间隔期详见附表A。

7.2 采后处理

采收后及时去除病残叶及老黄叶。用于腌制加工的芥菜，采收后原地晾晒2 d~3 d。包装运输符合NY/T 1056贮藏运输准则。

8 清洁田园

田间生产物资废弃物分类回收、集中处理。田间清除的病株、病叶、杂草统一运到固定地点深埋或烧毁。

9 生产记录

做好生产过程中农药、化肥的使用记录，采收记录，并将记录保存2~3年。

附 录 A
(资料性)
叶用芥菜主要病虫害农药防治方法

主要防治对象	通用名	剂型及含量	使用浓度	安全间隔期/天	每季最多使用次数	备注
黑斑病	露娜森	21.5%氟吡菌酰胺；21.5% 肟菌酯	1200~1500 倍液	7~10	3	
	扑海因	125 g/L 苯醚甲环唑；200 g/L 嘧菌酯	1000~1200 倍液	7~10	3	
病毒病	芸苔素内酯	0.1%水乳剂	1500 倍液	5~7	5	
	氨基寡糖素	2%水乳剂	500~800 倍液	5~7	5	
	宁南霉素	20%可湿性粉剂	1000 倍液	7	3	
白锈病	吡唑醚菌酯	30% 吡唑醚菌酯乳油	1500 倍液	5-7	2	
	苯甲·嘧菌酯	48% 苯甲·嘧菌酯悬浮剂	1500 倍液	5-7	3	
	烯酰·吡唑酯	烯酰.吡唑酯 37%悬乳剂	1500 倍液	7	3	
蓟马	乙基多杀菌素	60g/ml 悬浮剂	3000 倍液	7~10	3	
	氰戊菊酯	20 %乳油	2000~3000 倍液	7~10	3	
	噻虫嗪	25%水分散颗粒剂	2000 倍液	7~10	3	