

广西团体标准《东兴红姑娘红薯采收贮藏技术规程》 (征求意见稿) 编制说明

一、工作简况

(一) 任务来源

为规范东兴红姑娘红薯采收贮藏技术标准,促进东兴红姑娘红薯产业的健康发展。由东兴市农业农村局提出《东兴红姑娘红薯采收贮藏技术规程》的编写要求。

(二) 起草单位

本标准由广西壮族自治区农业科学院玉米研究所、广西壮族自治区农业科学院旱粮作物研究所、东兴市农业农村局、广西福珍食品有限公司、广西伊范园农业科技有限责任公司、东兴市江平家仲家庭农场、东兴市食为天食品有限公司共同起草。

(三) 主要起草人

本标准主要起草人:李慧峰、陈天渊、黄咏梅、李彦青、滑金锋、银捷、廖金秀、郑德戈、陈焕棠、成美华、麦彩胜、黄明珠。

本标准制定过程中主要由李慧峰、陈天渊、郑德戈、陈焕棠负责文本起草、编制说明撰写、资料收集等工作,由黄咏梅、李彦青、成美华、麦彩胜负责资料收集、分析调研、试验论证等工作,由滑金锋、黄明珠负责数据分析和文本修改等工作。

二、制定标准的必要性和意义

东兴红姑娘红薯属于广西地方甘薯品种,在防城港市的东兴市和防城区已有 200 多年的种植历史。2010 年获得国家农产品地理标志称号。从 2005 年至 2011 年,在地方政府、企业、农户的持续共同努力下,东兴红姑娘红薯产业迅速发展壮大,成为东兴市乃至防城港市一大特色农业产业,种植规模高达

20 万亩以上，销售收入达 7.5 亿元左右，为当地产业扶贫及乡村振兴发挥了重要作用。

近年来，随着市场环境的变化，东兴红姑娘红薯产业面临着种性退化、种苗质量层次不齐、生产技术滞后、机械化水平低、产量低、品质差、市场主体弱、销售渠道不畅等诸多问题，产业规模急剧缩小。此外，现有的技术标准已难以适应新时代的发展要求。

为了提高红姑娘红薯的品种保护和多元化开发利用力度，加快推进姑娘薯良种化进程及产业发展壮大，亟需从全产业链角度出发，尤其是从东兴红姑娘红薯采收贮藏技术标准出发，建立相应的标准，确保产品的质量。

为了规范东兴红姑娘红薯采收贮藏技术规程，促进产业健康发展，特制定本标准。根据本标准操作规程可保证东兴红姑娘红薯采收贮藏质量，促进广西红姑娘红薯产业的高质量发展。

三、主要起草过程

（一）成立起草小组

广西壮族自治区农业科学院玉米（旱粮作物）研究所成立了《东兴红姑娘红薯采收贮藏技术规程》的标准起草工作小组；同时及时部署了制标工作方案和小组成员分工负责制及标准起草工作时间安排表，全面启动了该规程的编制工作。

（二）收集资料及调研

收集红薯采收、贮藏的相关技术资料，以及东兴红姑娘红薯薯块分级指标等技术资料，并对当前东兴红姑娘红薯相关企业等市场主体的采收和贮藏情况进行调研和分析。

（三）标准起草

标准起草小组在前期研究工作以及实地调研的基础上，对技术进行系统总结，并查阅了大量的国内外文献资料，确定了广西团体标准《东兴红姑娘红薯采收贮藏技术规程》的基本内容和思路，形成了标准基本构架。

（四）形成征求意见稿

在资料收集、调研的基础上，根据标准制定的依据，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》要求，起草标准文本，形成工作组讨论稿，组织起草组成员针对讨论稿进行认真讨论、征求意见，不断修改完善标准内容，最终完成了《东兴红姑娘红薯采收贮藏技术规程》广西团体标准的征求意见稿。

四、制定标准的原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系

（一）制定标准的原则和依据

本标准的制定目的是为了规范东兴红姑娘红薯的采收贮藏技术要求，标准在编制过程中将遵循以下原则：

- （1）与国家、行业、地方以及社会团体的标准化管理文件的要求相统一。
- （2）与国家、行业、地方管理部门以及社会团体的需求相一致。
- （3）标准规定的程序注重效率，编写过程遵循科学、统一、适用、规范、可行的原则，力求标准文本结构清楚、准确、相互协调，易于理解，具有适用性和可操作性。

（二）与现行法律、法规、标准的关系

本标准与现行法律、法规、有关国家标准、行业标准和地方标准没有冲突。

五、主要条款的说明

广西团体标准《东兴红姑娘红薯采收贮藏技术规程》主要章节内容包括：范围、规范性引用文件、术语和定义、采收、分级、包装、运输和贮藏等。

- 1、范围：本标准规定了东兴红姑娘红薯采收贮藏技术规程的术语和定义、采收、分级、包装、运输和贮藏。同时规定了本标准适用范围。
- 2、规范性引用文件：详细列出标准文本中引用的规范性文件并进行了说明。
- 3、术语和定义：无。
- 4、采收：分别对“采收时间”和“采收要求”提出了具体指标。根据东

兴红姑娘红薯种植实践，设置了相应的指标。采收时间，春薯宜在6月~7月采收，秋薯宜在11月~12月采收，冬薯宜在4月~5月采收。采收要求，宜根据地块条件选择人工或专用红薯收获机采收，采收时应避免伤及薯块，防止断裂或损伤。采收宜在晴天进行，采收的薯块须进行翻晒，使薯块表皮干燥以及附着的泥土掉落。翻晒时宜轻拿轻放，避免损伤表皮。

5、分级：明确了分级指标体系中涉及的“鲜重指标”、“感官指标”和“品质指标”的要求。根据东兴红姑娘红薯薯块特征和鲜食型商品薯的分级要求，将东兴姑娘薯的薯块分级设定为4级。

表 1 薯块分级指标

级别	鲜重指标	感官指标	品质指标
一级	100g~200g	薯形符合品种特性，大小均一，表皮干燥，薯块无断裂、开裂、破损、皱缩、皴裂、凹陷、压伤等。	薯块健康，无异味、腐烂、水渍、病斑、虫蛀、等受害症状。
二级	50g~100g		
三级	200g~350g		
四级	>50g	薯形符合品种特性，表皮干燥，薯块不完整，有明显的断裂、开裂、破损、皱缩、皴裂、凹陷、压伤等。	薯块基本健康，无异味、腐烂、水渍、病斑、虫蛀等受害症状。

6、包装：按照国家有关规定，明确了包装材料、包装规格、标识等技术要求。一、二、三级薯块可选用塑料周转箱或打孔的瓦楞纸箱包装。四级及等外薯块可选用尼龙袋等包装。塑料周转箱质量应符合BB/T 0043的规定，瓦楞纸箱质量应符合GB/T 6543的规定。包装材料应符合NY/T 358的有关规定。包装内的等级和规格大小均应相同，且不得有异物。标识应包括生产者、品种名称、产地、商品等级、采收日期、规格、数量等信息。标识应字迹清晰、完整、准确，并置于包装的明显部位。

7、运输：明确了运输的技术要求。薯块搬运时宜平抬慢放，减少二次或多次机械损伤。运输期间保持车体稳定，防止出现滑落或挤压。运输工具应保持清洁卫生，无污染、无杂物。

8、贮藏：明确了贮藏的技术要求。按NY/T 1056和NY/T 2789的有关规定执行。

六、重大分歧意见的处理依据和结果

本文件研制过程中无重大分歧意见。

七、贯彻标准的措施建议

首先，及时借助公共媒体、行业内部交流等多种方式进行宣传，引起相关研究人员、专家、领导的重视。其次，适时对东兴红姑娘红薯产业相关人员进行培训、推广等。最后，该标准仍需根据实际情况及时加以修改和更新，以适应产业发展的需要。

八、其他应说明的事项

本标准内容与各项指标不低于国家强制性标准、推荐性国家标准和行业标准。

《东兴红姑娘红薯采收贮藏技术规程》标准起草工作组

2023 年 8 月