ICS 65.120

B 20

团 体 标 准

**T/HXCY XXX-2024**

大豆秸秆青贮技术规程

**Technical regulation of ensiling soybean straw**

（征求意见稿）

2024-XX-XX发布 2024-XX-XX实施

北京华夏草业产业技术创新战略联盟发布

目 次

[前 言 II](#_Toc176548709)

[1 范围 1](#_Toc176548710)

[2规范性引用文件 1](#_Toc176548711)

[3术语和定义 1](#_Toc176548712)

[4 青贮方式方法 1](#_Toc176548716)

[4.1 青贮方式 1](#_Toc176548717)

[4.2青贮前准备 1](#_Toc176548718)

[4.3装窖与裹包 2](#_Toc176548719)

[4.4 贮后管理 3](#_Toc176548720)

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。

注：在不引起混淆的情况下，本文件中“标准化文件”简称为“文件”。

本文件由北京华夏草业产业技术创新战略联盟提出并归口。

本文件起草单位：安徽农业大学，淮南旺贝源农牧科技股份有限公司，淮南市盛鼎牧业有限公司，[安徽富贵饲料有限公司](http://www.syfj.net/qiye/42166832.html)。

本文件主要起草人∶陈丽娟、张云华、张玲、张子墨、鲁文广、朱孟凡、周唐唐、李一、邵富贵、洪松

本文件为首次发布。

大豆秸秆青贮技术规程

1 范围

本文件规定了大豆秸秆青贮的术语和定义、青贮方式方法和贮后管理。

本文件适用于大豆秸秆的青贮。

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 13078 饲料卫生标准

GB/T 4455 农业用聚乙烯吹塑棚膜

NY/T 1444 微生物饲料添加剂技术通则

NY/T 2698 青贮设施建设技术规范 青贮窖

3术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1大豆秸秆 soybean straw

大豆秸秆指去除豆荚后的地上植株部分。

3.2 大豆秸秆青贮 soybean straw silage

将刈割、晾晒至含水量60%～70%的大豆秸秆切短后置于密封的青贮设施中，经青贮菌剂厌氧发酵而调制成饲料的贮存技术。

3.3 青贮菌剂 silage inoculants bacteria

用于减少青贮过程养分损失，抑制有害微生物繁殖，提升大豆秸秆青贮饲料营养价值和适口性而添加的外源微生物。

4 青贮方式方法

4.1 青贮方式

采用青贮窖青贮和裹包青贮。

4.2青贮前准备

4.2.1 青贮窖青贮

青贮窖选址与建设应符合NY/T 2698规定。青贮前应清理干净窖内的杂物，窖底部宜铺20 cm～30 cm厚切短的干秸秆或干草吸收青贮汁液。检查窖壁，铺设塑料薄膜，确保不漏气、不漏水。塑料薄膜应符合GB/T 4455的质量规定。备好压实物料，可用沙袋、碎石袋或废旧轮胎。

4.2.2 裹包青贮

青贮裹包薄膜应选用聚乙烯膜（PE膜）或氧阻隔膜（OB膜拉伸膜），拉伸膜厚度应不小于25 μm。青贮前选好青贮裹包存放地，地势高燥、开阔平整、排水良好、无杂物和尖利物的地面为宜。

4.2.3 青贮设备

检查、调试青贮窑及所需机械设备，确保运行良好。

4.2.4 青贮菌剂

选择大豆秸秆青贮菌剂，有效活菌数应不低于1×109CFU/g，质量应符合NY/T 1444的规定。

4.2.5 大豆秸秆

盛荚期至鼓粒期间大豆收获结束后，收集地面上大豆茎叶，除去其中霉变与腐败等部分。用青贮切碎机或铡草机将晾晒至含水量达60%～70%大豆秸秆切碎，应按饲喂家畜的种类处理大豆秸秆，长度宜为1㎝～3㎝。

4.3装窖与裹包

4.3.1 装窖

青贮量在300 m3以下，宜平铺分层填装；青贮量超过300 m3，原料应由内向外呈楔形分层装填。每层不超过30 cm，使用人工或机械逐层压实，压实密度应≥400 kg/m3，尤其要压实池角及四周边缘。大豆秸秆装填应与水分调节、含糖量调节、青贮菌剂添加和压实作业逐层交替进行。装填卫生应符合GB 13078的要求。

大豆秸秆含水量一般应在60%～70%，水分不足应逐层喷洒补充水分，用水水质应符合NY 5027的规定，加水量根据大豆秸秆本身含水率计算，按照公式（1）计算。

()

式中：

X——大豆秸秆重量，单位为千克（kg）；

Y——大豆秸秆中含水量百分比，%；

Z——加水量，单位为千克（kg）。

大豆秸秆糖分含量低于1.5%时，可逐层加入大豆秸秆重量的1%～1.5%的麦麸或玉米粉配置，或2%～4%糖蜜，并添加青贮菌剂，逐层采用雾状均匀喷洒。当大豆秸秆分层压实到高出窖口30 cm～50 cm时再充分压实，同时补喷一层高效青贮菌剂，盖上聚乙烯塑料薄膜，塑料薄膜上放置重物镇压，窖边挖好排水沟，以防雨水渗漏。密封发酵时间宜不少于40天。

4.3.2裹包

使用青贮缠网打捆，打捆密度应不小于400 kg/m3。打捆后用裹包薄膜裹包密封，裹包层数为4层～6层。密封发酵时间宜不少于40天。

4.4 贮后管理

4.4.1青贮窖

应经常检查青贮设施密封性，发现破损渗漏，及时修补；注意防鼠、防鸟、防人畜踩踏；青贮草莓藤条应随取随喂，取后及时盖好塑料薄膜，防止料面暴露导致二次发酵。

4.4.2 裹包

定期检查青裹包薄膜的密封性，及时补漏，及时排除顶部出现的积水；防止阳光直射，冬季应采取保温措施；在堆放过程中注意防止家畜、鼠、虫和鸟类等危害。