

黄花菜采收技术规程

2025 - 04 - 16 发布

2025 - 07 - 16 实施

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 采收准备 1

5 采收 2

6 田间转运及暂储 2

7 休养期管理 3

8 档案管理 3

附录 A（资料性） 采收管理档案 4

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。

本文件由山西省农业农村厅提出、组织实施和监督检查。

山西省市场监督管理局对本文件的组织实施情况进行监督检查。

本文件由山西省农业农村标准化技术委员会（SXS/TC19）归口。

本文件起草单位：山西农业大学、湖南农业大学、天镇县博诚蔬菜有限责任公司、山西冰华食品科技有限公司。

本文件主要起草人：郭尚、南晓洁、王永刚、秦楠楠、戴润芳、郭伟伟、朱敏、张雅君、倪育龙、刘秀斌、温军、郭霄飞、李艳婷。



黄花菜采收技术规程

1 范围

本文件规定了黄花菜（*Hemerocallis citrina* Baroni）的术语和定义、采收准备、采收、田间转运及暂储、休养期管理及档案管理技术要求。

本文件适用于黄花菜的采收。

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 5737 食品塑料周转箱
- GB/T 42478 农产品生产档案记载规范
- GB 50072 冷库设计标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

休养期

在黄花菜采收茬次间歇阶段或采收期结束后，为恢复土壤肥力、含水量及植株长势，预防病虫害，而进行管理的一段时期。

3.2

采收茬次

整株黄花菜花蕾成熟分三个批次，每个批次为一个采收茬次。

4 采收准备

4.1 人员配备

根据黄花菜栽培面积，采收期前半个月需将采收人员按照每亩 2人~3人配齐、分工和岗前培训。

4.2 人员检疫及培训

4.2.1 采收人员需在上岗前进行健康检查，接受黄花菜采收安全和卫生培训，掌握正确的采收方法和卫生操作规程。

4.2.2 采收人员在采收工作中必须保持个人卫生，穿戴整洁的采收服和手套、帽子和口罩等防护用品。

4.3 作业设备

运输工具、转运筐、采收服、采收袋、照明设备、食品用胶乳手套。

4.4 采前检查及管理

6月初，由专业技术人员检查黄花菜花蕾、土壤墒情、杂草和病虫害情况，做好水肥管理、除草和病虫害防控，发现问题及时处置。6月中下旬，需每天查看花蕾生长情况，确定采收期。

5 采收

5.1 采收时间

5.1.1 采收期

采收季为6月下旬至8月上旬。整个采收期可采收三茬，每茬为10 d~12 d。

5.1.2 采收时间

选择晴朗无风天气，花蕾在裂嘴前1 h~2 h采摘，以早晨的3时至9时为佳。遇高温和阴雨天，应适时提前采收，减少损失。

5.2 成熟度

5.2.1 形态特征

形态饱满，呈黄绿色，花瓣上纵沟明显，为成熟花蕾，以花蕾生长既丰满又未开花时的质量最佳。

5.2.2 判断方法

可通过直尺、卷尺等工具进行测量花蕾长度或与手指进行目测比对判断成熟度，确定合适采收期。

5.3 采收技术

5.3.1 采收要求

早熟先采，迟熟后采，每天按时按序进行采摘。花蕾应无异味、无腐烂，无病虫害及其他伤害。

5.3.2 采收方法

拇指挟住花蕾下面花梗的中部，借两指的弹力将黄花菜的花梗掰断，整齐有序的装入采收袋中。

5.3.3 分拣

5.3.3.1 采收时应花蕾长度、色泽、形状、气味和是否含有杂质进行分拣。

5.3.3.2 花蕾长度可分10 cm、9 cm和8 cm；色泽可分为黄绿色、金黄色、淡黄色、棕黄色、淡黄色或棕黄色；条形是否均匀、紧凑，无蜷曲，无粘连；气味是否有霉味或其他异味或有黄花菜浓郁的固有气味。

6 田间转运及暂储

6.1 采收袋装满后，需及时转移到地头转运筐内，后统一转移到就近暂储库。整个转移过程应轻拿轻放，防止机械损伤。转运筐应符合GB/T 5737的规定。

6.2 暂储库与黄花菜地相距在500 m以内，设计应符合GB 50072的相关规定，由专人管理。产地存放时间不宜超过3 h，如不能及时运走，宜在温度0℃~2℃，相对湿度90%以上条件下存放。

7 休养期管理

7.1 茬次间管理

花蕾采收茬次间应根据田间土壤墒情进行适当补水，随水追施钾肥，可选择硝酸钾和硫酸钾，每亩每次施 6 kg。

7.2 采收期后管理

花蕾全部采摘结束后要深中耕，以创造疏松环境，提高保肥保水能力。

8 档案管理

8.1 采收好的黄花菜应根据采收日期、品质有序摆放入暂储库并登记。

8.2 基地每个暂储库应建立独立的、完整的采收记录档案。档案记载应符合 GB/T 42478 的要求。种植者应保留采收档案，至少保存两年。档案格式参见附录 A。



附 录 A
(资料性)
采收档案

表A.1 黄花菜采收记录表

企业：		批次：		编号：	
项目	记录内容				记录人
收	地点				
	时间	月 日 时 — 月 日 时			
	采收面积（亩）		采收地块		
	采收重量（kg）		采收人		
分拣	花蕾长度（cm）	≥ 10cm 占 90%以上（ ） ≥ 9cm 占 80%以上（ ） ≥ 8cm 占 80%以上（ ）			
	色泽	黄绿色（ ） 金黄色（ ） 淡黄色（ ） 棕黄色（ ） 淡黄色（ ） 棕黄色（ ） 其他（ ）			
	形状	条形均匀（ ） 紧凑（ ） 无蜷曲（ ） 无粘连（ ） 略松弛（ ） 其他（ ）			
	气味	黄花菜气味浓郁（ ） 黄花菜气味淡（ ） 霉味（ ） 其他异味（ ）			
	肉眼可见杂质	有（ ） 无（ ）			
	采收人				
	质检人				