

ICS 65.020.01

CCS B 23

DB5206

铜仁市地方标准

DB5206/T 155-2023

淀粉型甘薯贮藏技术规程

Technical specification for storage of starch sweet potato

地方标准信息服务平台

2023-07-31 发布

2023-11-01 实施

铜仁市市场监督管理局 发布

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.....	2
5 贮藏设施建设.....	2
6 贮藏管理.....	2
7 出窖.....	3
8 档案管理.....	3

地方标准信息服务平台

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由思南县农业农村局提出。

本文件由铜仁市林业局归口。

本文件起草单位：铜仁市农业资源区划研究中心、铜仁市农业科教信息站、思南县经济作物站、思南县植保植检站、思南县土壤肥料站、思南县耕地资源管理站、思南县农业技术推广站、思南县种草养畜工作站、思南县农村能源建设工作站、思南县科技教育信息情报站、思南县农产品质量安全监测站、思南县茶桑技术推广中心、思南县农业科技培训中心、思南县农业综合行政执法大队、思南县现代农业产业发展招商中心、思南县张家寨镇农业服务中心、思南县宽坪乡农业服务中心、孙家坝镇农业服务中心。

本文件主要起草人：田翼、程云、曾庆碧、胡海斌、王海、田艺、田美、田霓、李成果、邓奇英、熊光明、田维德、吴桃珠、赵安艳、冯娟、王锐、赵敏、王俊玲、杨廷香、罗丁、张忠富、邵亚琴、沈涛、张丽娟、王正星。

地方标准信息服务平台

淀粉型甘薯贮藏技术规程

1 范围

本文件规定了淀粉型甘薯的采收、贮藏设施建设、贮藏管理、出窖、档案管理。
本文件适用于淀粉型甘薯的安全贮藏技术。

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。

DB5206/T 98 红薯贮藏技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

井窖 well Cella

在土质结构密实的土层下横向、竖向开挖的具有井形特点的甘薯贮藏窖。

3.2

崖头窖 cliff head cella

在土山侧面横向开挖的甘薯贮藏窖。

3.3

大棚窖 shed cellar

用来保存农产品，能对大棚内进行加温或保温的甘薯贮藏设备。

4 采收

根据当地气候条件确定收获时间，一般在霜降来临前，日平均气温在 14℃ 以上开始收获为宜。

5 贮藏设施建设

5.1 井窖

应符合 DB5206/T 98 的规定。

5.2 崖头窖

应符合 DB5206/T 98 的规定。

5.3 大棚窖

在大棚里挖宽 2.5 m，深 1 m~1.5 m 的窖，长度根据棚的长度而定。棚内安装通气及加热设备，便于通风与换气。

6 贮藏管理

6.1 贮藏前消毒

6.1.1 贮藏前对贮藏设施进行杀菌，用硫磺熏蒸，用量 5 g/m³，密闭 48 h 后通风，或用 25 % 多菌灵可湿性粉剂 400 倍液均匀喷雾。

6.1.2 种薯贮藏前用 70 % 甲基硫菌灵可湿性粉剂 500 倍液浸泡 5 min~10 min，阴干后入窖。

6.2 贮藏期管理

6.2.1 总则

贮藏温度保持在 10 ℃~15 ℃，空气相对湿度保持 85 % 左右。其他管理措施应符合 DB5206/T 98 的规定。

6.2.2 前期

入窖后，前 20 天以通风降温、排湿为主，利用晚上较低的气温来降温，窖内温控制到 14 ℃ 时关闭窖门，窖内温控制在 12 ℃~14 ℃ 之间。

6.2.3 中期

冬至后气温下降，适时关闭窖门，使窖内温度控制在 10 ℃~15 ℃，当湿度低于 80 % 时，应缩小通风口；湿度过大时，应扩大通风口。室内外温差较大时窖顶会出现水滴，可在薯堆上方盖一层草帘，淋湿后应及时更换。

6.2.4 后期

立春后根据气温变化情况，及时采取对策，窖内温度高于 15 ℃ 时通风降温，遇到寒流，窖内温度低于 12 ℃，应及时加温，使窖内温度始终保持在 12 ℃~14 ℃ 之间。

7 出窖

7.1 商品薯

出窖时，应避免窖内温度、湿度大幅度变化。

7.2 种薯

选择晴朗，无风，气温高于9℃的天气出窖。

8 档案管理

贮藏台账资料档案保存期≥12个月。

