|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 65.020.20 |
| CCS  | B 05 |

|  |
| --- |
|  5117 |

四川省（达州市）地方标准

DB 5117/T XXXX—XXXX

魔芋远杂3号栽培技术规程

 Technical Regulations for Konjac Cultivation of Yuanza3

（本草案完成时间：2023-10-17）

2024 - XX - XX发布

2024 - XX - XX实施

达州市市场监督管理局  发布

目 录

前言.............................................I

1范围.........................................................

2 规范性引用文件.............................................

3 品种来源...................................................

4 品种特性...................................................

5 适宜区域及产量.............................................

6 栽培技术...................................................

7 采收......................................................

8 包装运输及储藏..............................................

9 宿地越冬...................................................

10 记录.......................................................

附录 1（规范性）农事操作记录...............................

附录 2（规范性）投入品记录.................................

.

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。

本文件由宣汉县农业科技创新中心提出。

本文件由达州市农业农村局归口。

本文件起草单位：宣汉县农业科技创新中心（原农科所）、宣汉远江农业科技有限公司、恩施土家族苗族自治州农业科学院、西南科技大学、西南大学、宣汉县农业农村局、宣汉县市场监督管理局、宣汉县农业技术服务中心、宣汉县梨缘荣杰种植专合社。

本文件主要起草人：杨斌、卢俊亨、朱照学、李远江、杨朝柱、覃宇、曹颖、牛义、刘雄、冉军、赵晓、邓霖、韩巧、刘祥英、黄益成、张钦洋、龚正、代贵明、向荣。

前 言

魔芋膳食纤维，具有降脂、降糖、减肥、改善肠道等功能，在食品、保健、化妆、化工、石油和纺织等领域应用广阔。四川盆周山区适合魔芋生长，达州是魔芋主产区，宣汉县农业科技创新中心与恩施州农科院合作选育出优质、高产、抗病魔芋新品种远杂3号，通过四川省新品种认定，在四川各地，特别是达州市适宜区域迅速推广应用，达州市目前有魔芋加工企业2家，优质魔芋需求大。

为推动达州魔芋产业持续健康发展，保持品种特性、鉴别真伪，规范种植技术，特制订本规程。

魔芋远杂3号栽培技术规程

1范围

本文件规定了该品种的来源、特征特性、适宜区域、栽培技术。

本文件适用于该品种的真伪鉴别、田间鉴定、大田生产。

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。凡是标注日期的引用文件，仅所标注日期的版本适用于本文件。凡是未标注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

1. GB 2763食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
2. NY/T 715-2003 《魔芋种子繁育技术规程》
3. SN/T 3681-2003《魔芋细菌性叶斑病建议鉴定方法》
4. NY/T 391绿色食品产地环境质量
5. NY/T 393绿色食品农药使用准则
6. NY/T 394绿色食品肥料使用准则
7. NY/T 658绿色食品包装通用准则
8. NY/T 1056绿色食品贮藏运输准则

3品种来源

恩施土家族苗族自治州农业科学院、宣汉县农业科技创新中心（原宣汉县农业科学研究所）、宣恩县正阳魔芋专业合作社和重庆和信生物科技有限公司，以恩施州清江花魔芋单株（2008H-05）为母本、云南永善白魔芋（2008B-027）为父本，杂交后系选而成。2023年四川省认定，认定号为川认菜2023014。

4品种特征特性

4.1生物学特性

株型Y型，75克左右种芋成株期株高95.0 厘米，冠幅91.8 厘米。

叶片绿色，幼苗淡黄色。

叶柄直径2.7 厘米，底色绿色，密布不规则淡绿小斑，小叶数量多、椭圆狭长。

球茎扁球状，表皮褐色，芽窝U形，中下部光滑，肩部凹凸不平，多根状茎遗痕。

平均根状茎14.5条，湿度大根状茎增加。

鳞片淡红色，肉色白，葡甘聚糖粒子多。

花芽及植株中等大小、佛焰苞边缘翻卷，附属器深紫色，花粉棕色。

从出苗到成熟139天左右，比花魔芋晚熟14 天。

花期5月，3～5年开花。

**4.2 品质**

4.2.1干物质含量20.3%，干基出粉率53.78%、葡甘聚糖含量45.18%。

4.2.2精粉粘度36550米帕.秒，精粉葡甘聚糖含量为77.6%。

**4.3 抗病性** 田间表现中抗软腐病。

**5 适应区域** 适宜四川盆周山区海拔700米～1300米种植。

**6 栽培技术**

**6.1** 选种 选择芋龄或大小一致的种芋，要求无腐烂，无霉变，无损伤，芽窝浅，形状好（二芋以上球状或柱状，子芋要求短粗饱满），消毒晾干备种。

6.2选地 土层深厚，有机质丰富，沙壤土或壤土 。

6.3防病虫草害

6.3.1防病 魔芋展叶后注意防治软腐病和白绢病，可采用荧光假单孢杆菌、噻菌铜防治软腐病，每隔7～10天一次，轮流用药，连续2～3次，用戊唑·菌核净、甲基立枯灵或苯甲·吡唑酯防治白绢病，每隔4天一次，连续2～3次。

6.3.2防虫 采取冬季深翻炕土，黑光灯诱杀，播前土壤喷施辛硫磷，防病时添加阿维菌素防治魔芋天蛾、蛴螬等虫害。

6.3.3 防草 采取盖草盖膜防草，播后苗前喷施草铵膦除草；出苗后人工刈割除草，玉米间套作的宜喷施砜嘧磺隆除草；林下魔芋宜喷施砜嘧精喹。

6.4 起垄栽培 深沟高垄浅种，垄高30 厘米以上，种子离土表5～15 厘米。6.5 合理密植 子芋亩播量100～150公斤，二芋150～500 公斤，三芋500～1000 公斤。

 6.6肥水管理 以有机肥为主，重底肥，轻追肥，补叶面肥，种肥分离，追肥宜早。

6.7遮荫栽培 海拔800 米以下用遮阳率为50%～60%遮阳网，800～1300米套间作，1300 米以上可以净作。

6.8林下魔芋 利用达州丰富的森林资源，选择海拔1000米以下，土层深厚的阔叶林、东西走向或南向、坡度40°以下林地种植，荫蔽度40-70%，根据光照强度选择适当的荫蔽度。

7 采收

倒苗1周后可以采挖，如果作为种子使用，采挖时间延后1周，晴天采挖，挖后晒种降低水分再装运。

8 包装、运输和储藏

8.1 加工使用的商品魔芋用清洁网袋包装，符合要求的车辆运输。

8.2 用作种子的球茎或芋鞭，脱水后用硬质抗压塑料筐装运输。

8.3 魔芋种子堆放不能超过2层，储存在通风仓库，随时检查分拣出烂芋，初始染病的种块可以用刀剔除腐烂部分放在太阳下晒至伤口愈合继续储藏。

8.4 室内储藏温度5℃-15℃，湿度60%-80%。

9 宿地越冬

9.1 海拔1000米以下区域，采取盖土填芋孔，开沟利水，宿地越冬。

9.2 海拔1000米以上区域越冬应盖土盖草或盖膜宿地越冬。

10 生产记录

建立远杂3号魔芋栽培全程质量追溯制度，做好生产档案记录。

附表1 农事操作记录

附表2 农业投入品购买、使用记录

|  |
| --- |
|  附表1 农事操作记录 |
| 单位名称： 地块编号： |
| 种植品种 |  | 种植年度 |  | 种植面积 |  |
| 日 期 | 农事活动 | 操作者签名 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 农事活动包括：播种、锄草、施肥、打药、收获等。 |

附表2 农业投入品购买、使用记录

|  |
| --- |
|  |
| 单位名称：  |
| 使用日期 | 投入品名称（有效成分、剂型） | 数量（吨、公斤、瓶、袋、件） | 包装规格 | 注册商标 | 生产单位 | 批号 | 销售单位 | 面积 | 施用用途 | 记录人 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |