ICS 65.020
B 39

LY

中华人民共和国林业行业标准

LY/T 1833—2009

黄毛笋在地保鲜技术

Techniques of prolonging harvesting time of Huangmao Moso (*Phyllostachy dulis*) shoots *in situ*

2009-06-18 发布　　2009-10-01 实施

国 家 林 业 局　发 布

前　言

本标准由国家林业局提出。

本标准由全国竹藤标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：国家林业局竹子研究开发中心。

本标准主要起草人：王树东、石全太、白瑞华、吴良如、钟哲科。

黄毛笋在地保鲜技术

1 范围

本标准规定了黄毛笋和黄毛笋在地保鲜的术语和定义、在地保鲜技术、采收、分级、包装。

本标准适用于黄毛笋在地保鲜。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 7718 预包装食品标签通则

LY/T 1678 森林食品 产地环境通用要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

黄毛笋 Huangmao Moso shoots

尚未出土的毛竹春笋，其笋箨及箨叶均呈黄白色，俗称“黄泥拱”、“泥底白”等。其笋体近于实心、肉质肥厚、质脆、味鲜、没有涩味。

3.2

黄毛笋在地保鲜 prolonging harvesting time of Huangmao Moso shoots *in situ*

通过挖深沟、埋鞭、施肥、培土等技术，使毛竹春笋的出土延迟 15 d 左右。

4 在地保鲜技术

4.1 林地的选择

4.1.1 选择符合 LY/T 1678 要求的林地。

4.1.2 坡度 20°以下，土壤为壤质或砂壤质红壤或黄红壤，土层厚 60 cm 以上的Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ立地级的毛竹林。

4.1.3 交通方便及有灌溉水源的地区。

4.2 建产笋带

4.2.1 建产笋带时注意防止水土流失，保护生物多样性。

4.2.2 在当年出笋后的 5 月下旬到 6 月上旬，在竹林内建立产笋带，带宽 100 cm～150 cm，沟深 60 cm～90 cm；将表土与心土分别堆放沟的两侧；产笋带沿等高线排列；产笋带与产笋带之间隔 5 m 以上。

4.2.3 带内清除树桩、竹伐蔸及发黑竹鞭；保留壮鞭并将它沿沟深埋，鞭梢离地表 10 cm 左右。

4.3 施肥

4.3.1 第一次施肥：在建立产笋带时，将有机肥(以家畜肥鲜重计)6.5 kg/m² 左右施入沟底后覆表土。

4.3.2 第二次施肥：在 6 月下旬，施用腐熟的人粪尿 1.5 kg/m² 稀释成 50%施入产笋带。

4.3.3 第三次施肥：于 7 月至 8 月在全林内按氮：磷：钾的配比施氮肥 65 kg/hm²～150 kg/hm²，磷肥 50 kg/hm² 和钾肥 80 kg/hm²～100 kg/hm² 的混合肥，采用沟施。

学兔兔 www.bzfxw.com

4.4 埋竹鞭

4.4.1 5月至7月初以埋鞭为主，将露土的竹鞭，埋入土中。

4.4.2 在8月至9月产笋带内挖鞭笋，并在新鞭梢处进行断鞭。

4.4.3 在建成产笋带后第三年挖冬笋时，去除在土层20 cm以内的鞭芽。

4.5 培土

当年10月后覆土于产笋带中并使产笋带上土堆高出地表20 cm～30 cm。

5 采收

笋尖即将露出地面时及时采收。

6 分级

A级：笋长20 cm～30 cm，外观均匀美观，笋体节间密，笋肉乳白色。

B级：笋长在30 cm～50 cm，外观较均匀美观，节间近于实心，笋肉乳白色。

C级：笋长50 cm以上，节间长，空间较大，笋基肉色黄白。

7 包装

采用符合食品卫生标准的不透光材料包装，按GB 7718要求贴好标签。

学兔兔 www.bzfxw.com

中华人民共和国林业
行业标准
黄毛笋在地保鲜技术
LY/T 1833—2009
*
中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045
网址 www.spc.net.cn
电话:68523946 68517548
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销
*
开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 4 千字
2009年8月第一版 2009年8月第一次印刷
*
书号:155066·2-19857

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

LY/T 1833-2009