

湖南省农业技术规程

HNZ201-2018

沅江芦笋生产技术规程

Technical Regulations for Asparagus Production in Yuanjiang

湖南省农业农村厅发布

发布日期：2018年12月31日

沅江芦笋生产技术规程

1 适用范围

本规程适用于洞庭湖区湖洲湿地，南荻天然野生生长的区域。

2 规范性引用文件

GB 3095 环境空气质量标准

GB 15618 土壤环境质量标准

GB 5084 农田灌溉水质标准

NY/T5295-2015 无公害农产品产地环境评价准则

3 术语和定义

3.1 沅江芦笋

沅江芦笋特指南荻的嫩芽。

3.2 南荻

多年生高大竹状草本植物，产于长江中下游以南各省，生于海拔 30-40 米湖洲滩涂上。

4 品种选择

选择在湖洲滩涂等湿地自然生长的南荻。

5 培植管理

5.1 基地选择

选择空气质量符合 GB 3095 的规定，土壤环境质量符合 GB 15618 的规定，灌溉水质量符合 GB 5084 的规定，产地环境符合 NY/T5295-2015 的规定,且符合湿地管理相关法律法规要求，芦笋生长壮实的滩涂湿地作为芦笋基地。

5.2 基地管理

5.2.1 基地保护

设置保护设施，防止人畜进入基地践踏。禁止种植不利于保护芦笋自然生长的外来物种（如欧美黑杨等），禁止采沙取土，围网养鱼等坏环境的其他生产。

5.2.2 开引潮沟

引潮增土增肥，确保芦苇正常生长所需的覆盖土壤和自然肥力。

5.2.3 适时砍伐

每年 10 月下旬开始砍伐干芦苇。

5.2.4 沟渠疏通

每年冬季及时对基地沟渠进行疏通,做到有排水主沟、支沟,沟沟相通,冬季不积水,雨停洲干的标准。

5.3 虫草害防治

5.3.1 虫害防治

采取生物防治、物理机械防治等办法,及时将砍伐的运出生产基地,减少虫害的越冬场所(茎内),降低虫害基数,严禁化学药物治虫。

5.3.2 草害防治

采用人工除草除杂,禁止使用除草剂。

6 采摘技术

6.1 采摘时间

三月上旬至四月中旬,从芦苇三叶开始至株高 1M 时段为采摘适期。

6.2 采摘技术

轮年间采,只限手掰,严禁刀割。

6.3 原材料前处理

采摘的芦笋须在 24 小时内及时加工处理。

7 产品预处

7.1 剥壳清洗

剥除老叶壳,留嫩芽叶清洗干净。

8 质量要求

8.1 形状

笋头、笋节和笋衣完整,无破碎,无腐烂,无霉变,无病虫害,长度 16CM 左右,肉质肥厚。

8.2 色泽

新鲜光泽,色泽淡绿,笋头为芽白色。

8.3 气味及口感

气味清香,口感脆嫩。

8.4 杂质

无肉眼可见杂质、异物。

9 包装运输

鲜笋采用符合卫生要求的包装材料和运输工具包装运输,不得与有毒、有害、有异味和影响产品质量的物品混装。

10 废弃物处理

笋壳等有机废弃物作为秸秆作同等处理，其它废弃物集中进行无害化处理。

11 档案管理

沅江芦笋的生产全过程建立严格的生产记录，对芦笋生长期间的管护及技术措施，芦笋的采摘、包装运输等情况进行全面记载，并妥善保存 2 年以上。

编写单位：沅江市农业局，沅江芦笋产业办公室。

编写人员：徐良志、陈世平、王文波、史友华、冯应波、周长庚、曹正才、曾建德、
陈建波、张孟兰。
