

新疆维吾尔自治区地方标准

DB65/T 4896—2024

鲜食型甘薯安全贮藏技术规程

Safety storage technical code of practice fresh sweet potato

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施



# 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。

本文件由新疆维吾尔自治区农业农村厅提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：新疆农业科学院粮食作物研究所、江苏徐州甘薯研究中心、新疆维吾尔自治区农业技术推广总站、新疆农业大学、新疆维吾尔自治区标准化研究院。

本文件主要起草人：孔德鹏、刘恩良、周志林、罗正乾、徐琳黎、金平、倪志勇、**张瑜琨**、叶斯哈提·阿曼台、曹清河、张安、赵冬兰、戴习彬、游春丽、王仙、向莉、徐其江、陈传信、聂石辉、**苗雨**、**陈翠霞**、**董裕生**、赵月、王清清、王云霄、冯晓丹、钟晓英、肖春燕、付文敏。

本文件实施应用中的疑问，请咨询新疆农业科学院粮食作物研究所。

对本文件修改意见建议，请反馈至新疆维吾尔自治区农业农村厅（乌鲁木齐市胜利路157号）、新疆农业科学院粮食作物研究所（乌鲁木齐市南昌路403号）、新疆维吾尔自治区市场监督管理局（乌鲁木齐市新华南路167号）。

新疆维吾尔自治区农业农村厅 联系电话：0991-2878226； 传真：0991-2878226； 邮编：830000

新疆农业科学院粮食作物研究所 联系电话：0991-4502379； 传真：0991-4502379； 邮编：830091

新疆维吾尔自治区市场监督管理局 联系电话：0991-2818750； 传真：0991-2311250； 邮编：830004



# 鲜食型甘薯安全贮藏技术规程

## 1 范围

本文件规定了鲜食型甘薯贮藏过程中贮藏窖的准备、消毒与防湿保温、采收与筛选收获、入窖、贮藏期的管理、出窖、建档的技术要求。

文件适用于鲜食型甘薯的安全贮藏。

## 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 7413 甘薯种苗产地检疫规程
- GB/T 8321(所有部分) 农药合理使用准则
- GB 15569 农业植物调运检疫规程
- NY/T 1276 农药安全使用规范 总则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**井窖 well type cellar**

具有井形特点的贮藏窖。

### 3.2

**砖拱窖 brick arch cellar**

在地下或半地下，顶部用砖发圈，平面呈非字形或半非字形的贮藏窖。

### 3.3

**窑洞窖 cave dwelling cellar**

在土山侧面横向开挖的甘薯贮藏窖。

### 3.4

**高温大屋窖 high temperature cellar**

大屋窖与高温愈合处理相结合的贮藏库。有地上和半地下两种形式。也可旧房改造。

## 4 贮藏窖准备

### 4.1 建窖基本要求

宜在背风向阳、地势高燥、地下水位低、土质坚实和管理、运输方便的地方建窖。贮藏窖应有通风设备，具备保温防寒功能，结构坚固耐用，管理方便。根据当地条件选择适宜的贮藏窖类型。

### 4.2 贮藏窖设施

#### 4.2.1 传统井窖

传统井窖应在土质结构较密实、地下水位低的土层条件下，挖窖深4 m~5 m，上口直径0.8 m~1 m，下部直径2.0 m竖井，底部横向开挖高1.8 m~2.0 m，横深2.5 m~4.5 m的贮藏室。

#### 4.2.2 大口井窖

窖深5 m~6 m，底部直径4 m，用砖砌壁，向上逐渐收缩，地面口直径约1.2 m~1.5 m。

#### 4.2.3 砖拱窖

窖深4 m，窖拱高2.5 m，顶部盖土深度不少于1.5 m，呈非字或半非字平面结构，窖顶设通风孔便于换气。

#### 4.2.4 窑洞窖

从山的一侧往里开挖，顶部土层要保证2 m以上，在窖门设缓冲间，上留有通气口，在通道两侧开挖贮藏室，贮藏室土层间隔不少于2 m。

#### 4.2.5 高温大屋窖

以三间的为例：一座三间大屋窖，外长12 m、宽7 m，墙高3 m，两面山墙高4.5 m，四周有保温层，一侧有耳房。

### 5 贮藏窖管理

#### 5.1 贮藏窖消毒

##### 5.1.1 基本要求

甘薯入窖前，新窖应打扫干净，旧窖应消毒灭菌。农药的使用应按照NY/T 1276和GB/T 8321的规定执行。

##### 5.1.2 传统井窖和窑洞窖

旧窖壁及窖底刮去3 cm~4 cm土层，并在窖底撒一层生石灰。

##### 5.1.3 大口井窖、砖拱窖和高温大屋窖

旧窖及时维修和彻底清扫。用噻嗪酮、异丙威烟剂和醚菌酯烟剂进行密闭熏蒸。药物用量：噻嗪酮、异丙威烟剂0.2 g/m<sup>3</sup>、醚菌酯烟剂0.2 g/m<sup>3</sup>。维持消毒时间：点燃熏1 d~2 d后，打开窖门和通风口通气2 d以上。

#### 5.2 保温保湿

以上各式贮藏窖消毒灭菌后，将窖底铺上6 cm~10 cm厚干净细沙，上面再铺放5 cm厚的秸秆或柴草，紧挨窖壁竖向摆放5 cm~7 cm厚的秸秆，以防湿保温。

贮藏窖应配备温、湿度测量仪，有条件的宜配备加温设施和除湿机。

### 6 采收与筛选

6.1 采收

根据当地气候条件确定适宜收获期。鲜食型甘薯商品薯应在地温降至10℃~15℃前，选晴天上午收获，当天入窖。

6.2 筛选

入窖的甘薯应精选，薯皮干燥，无病薯、无烂薯、无伤口、无破皮、无冷害、无冻伤、无水渍、无泥土及其他杂质。在运输时应轻装、轻运、轻卸。

7 入窖

7.1 贮藏方式

甘薯应于当天下午运回窖内贮藏。入窖的甘薯可采用甘薯排放、装箱（周转箱）排放或网袋装排放。甘薯堆整齐，防止倒塌。甘薯袋或甘薯箱堆放高度宜少于6层，中间留50cm~70cm通道。入窖后，甘薯堆中间每隔1.5m竖立一个直径10cm的秸秆把，或在甘薯堆中间放入通气笼，以利于通风、散湿、散热。由外地调运的甘薯，应按照GB 7413和GB 15569的规定进行检疫后方可入窖。

7.2 贮藏量

甘薯的堆积高度不超过贮藏窖高度的2/3，传统井窖散装排放的要留有1/2以上的空间进行空气交换。甘薯体积占贮藏窖容积的60%~65%，按照重量650 kg/m³~750 kg/m³，根据贮藏窖的总容积，由公式（1）或公式（2）计算出甘薯的适宜贮藏量：

$$W = V \cdot (650 \times 0.65) \dots\dots\dots (1)$$

式中：  
W —— 甘薯的适宜贮藏量（kg）；  
V —— 贮藏窖的总容积（长×宽×高）（m³）。

$$W = V \cdot (750 \times 0.65) \dots\dots\dots (2)$$

式中：  
W —— 甘薯的适宜贮藏量（kg）；  
V —— 贮藏窖的总容积（长×宽×高）（m³）。

7.3 品种入窖管理

在存放的品种较多的情况下，应按品种排放并挂标签做好标记，以防出窖时发生混杂。应将先出窖的品种排放放在靠近窖口的位置。

8 贮藏期间管理

8.1 前期

甘薯入窖后的前20 d为贮藏前期。鲜食型甘薯入窖初期以通风降温、散湿为主，甘薯堆内温度宜在12℃~14℃，当甘薯堆温度达到14℃时，应封盖窖口。窖内贮藏适宜湿度因品种而异：易干缩的品

种,窖内湿度为90%~95%;含水量较大的品种,窖内湿度为70%~80%;鲜食型品种,窖内湿度为80%~85%。

## 8.2 中期

甘薯入窖后20 d至次年立春为贮藏中期。冬至前后气温下降,适时开关窖门及气眼,使窖内温度控制在9℃~13℃。若湿度偏低,可在贮藏窖地面泼水或放置水盆,调节湿度。随着气温下降,应及时封严所有窖门及气眼,宜采取加温措施。窖内外温差较大时,窖顶出现水滴,宜在甘薯堆上方盖一层草帘或者苫布,淋湿后及时更换。湿度过大宜用除湿机等降低湿度。控制窖内湿度,保持在70%~90%为宜。若湿度偏低,宜在贮藏窖地面泼水或放置水盆,调节湿度。湿度过大宜用除湿机等降低湿度。如发现坏烂薯块应及时清除,降低感染。

## 8.3 后期

立春后应根据气温变化情况采取措施。窖内温度>15℃时应打开气眼通风降温;若遇寒流,窖内温度<10℃,应及时加温,使窖内温度始终保持在9℃~13℃之间。贮藏期间,应减少进窖操作次数,防止病害传染。

## 9 出窖

应选择晴朗、无风的天气出窖,避免影响窖内甘薯的安全贮藏。

## 10 建档

详细记录产地环境、贮藏品种信息、贮藏期间各阶段所采取的具体措施,以便核查。并保存2年以上。