

DB52

贵州省地方标准

DB52/T 1537—2020

黔中金荞麦青贮技术规程

The silage of central Qian Fagopyrum cymosum rules of
production-technique

2020 - 11 - 13 发布

2021 - 03 - 01 实施

贵州省市场监督管理局

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 青贮方式 2

5 贮前准备 2

6 青贮料选择 3

7 原料处理 3

8 打包与装填 4

9 密封 4

10 贮后管理 4

11 青贮时间 4

12 青贮感官评定 4

13 取饲 5

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本文件由贵州省畜牧兽医研究所提出。

本文件由贵州省农业农村厅归口。

本文件起草单位：贵州省畜牧兽医研究所、贵阳市动物疫病预防控制中心、贵阳金满船饲料有限公司。

本文件主要起草人：谭露霖、邓蓉、吴仙、艾蓉、薛红、冉江、夏林、简志银、王安娜、张洁、李莉娜、罗文菊。

黔中金荞麦青贮技术规程

1 范围

本文件规定了黔中金荞麦的青贮方式、贮前准备、青贮料选择、原料处理、打包和装填、密封、贮后管理、青贮时间、青贮感官评定、取饲的技术要求。

本文件适用于黔中金荞麦的青贮。

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/T 22141 混合型饲料添加剂酸化剂通用要求
- GB/T 22142 饲料添加剂 有机酸通用要求
- GB/T 22143 饲料添加剂 无机酸通用要求
- NY/T 1444 微生物饲料添加剂技术通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

3.1

金荞麦

金荞麦*Fagopyrum dibotrys* (D. Don) Hara是蓼科荞麦属的多年生植物，又名野荞麦、天荞麦、红三七。

3.2

黔中金荞麦

以贵州省野生金荞麦为原始材料通过系统选育而成的牧草新品种。2019年通过全国草品种审定委员会审定，品种名称为“黔中金荞麦”，品种登记号：581。

3.3

青贮

将青绿饲草置于密封的青贮设施设备中，在厌氧环境下进行乳酸发酵，以延长储存时间的饲草加工方法。

3.4

青贮饲料

不易直接贮存的饲料原料在密封的青贮设施中经直接或加入添加剂进行厌氧发酵制成的饲草产品。

3.5

青贮设施

饲草原料青贮时，使用的各种设施设备，包括青贮袋、裹包膜、青贮窖。

3.6

青贮添加剂

用于改善青贮饲料发酵品质，减少养分损失的添加剂。

3.7

开窖有氧变质

青贮饲料开窖取用过程中，暴露在空气中发生变质的现象。

4 青贮方式

4.1 袋装青贮

将青贮原料装入青贮袋中进行青贮的方式。

4.2 裹包青贮

将青贮原料刈割、切碎、打捆后，使用具有拉伸和黏着性能的薄膜将其缠绕包装后形成密封厌氧环境进行青贮的方式。

4.3 窖藏青贮

利用窖式、塔式、壕式青贮窖进行青贮的方式。

5 贮前准备

5.1 根据饲养规模和设施条件选择适宜青贮方式（袋装青贮容量：50 kg～100 kg/袋，裹包青贮容量：800 kg～1000 kg/1.5 m²窖藏青贮容量：15 吨～25 吨/区）。青贮前，清理青贮设施内的杂物，检查青贮设施的质量，如有损坏及时修复。

5.2 检修各类青贮用机械设备：青贮收割机，青贮打捆机、打包机，使其运行良好。

5.3 准备青贮加工必需的材料：青贮袋、薄膜、青贮添加剂。

6 青贮料选择

6.1 单胃动物青贮料

6.1.1 原料

植株高度为70 cm~100 cm的黔中金荞麦植株可作为青贮原料，不得混有泥土等杂物。

6.1.2 辅料

可添加玉米粉、米糠、麸皮、豆粕、菜籽粕等辅料，宜在切碎时均匀混入，添加比例不大于30%。

6.1.3 添加剂

可选择性加入促进乳酸菌发酵或抑制有害菌生长的添加剂：蔗糖、甲酸、乙酸等，宜在切碎时均匀混入，添加比例不超过1%，添加剂的使用要求符合GB/T 22141、GB/T 22142、GB/T 22143、NY/T 1444的规定。

6.2 反刍动物青贮料

6.2.1 原料

植株高度为100 cm~160 cm的黔中金荞麦植株可作为青贮原料，不得混有泥土等杂物。

6.2.2 辅料

可添加小黑麦、青贮玉米、皇竹草、稻草等辅料，宜在切碎时均匀混入，添加比例不大于30%。

6.2.3 添加剂

可选择性加入促进乳酸菌发酵或抑制有害菌生长的添加剂：微生物制剂、复合酶制剂等，宜在切碎时均匀混入，添加比例参照说明书，添加剂的使用要求符合GB/T 22141、GB/T 22142、GB/T 22143、NY/T 1444的规定。

7 原料处理

7.1 人工收割

7.1.1 收割

采用镰刀、割草机等工具收割，留茬高度3 cm~5 cm。

7.1.2 晾晒

黔中金荞麦刈割后晾晒至叶片卷缩，由鲜绿色变成深绿色，叶柄易折断，茎秆下半部叶片开始脱落；茎秆颜色基本不变，能挤出水分，含水量应为65%~75%。一般以手握有少量水溢出、松手不散为宜。

7.1.3 切碎

晾晒后的黔中金荞麦应及时切碎，长度5 cm~7 cm。

7.2 机械收割

采用青贮收割机收割、切碎至长度5 cm~7 cm后，晾晒至水分含量为65%~75%。

8 打包与装填

8.1 袋装青贮时，将处理好的原料与辅料、添加剂混匀后随即装入青贮袋中，首先装填青贮袋两角，随后层层加入、压实，排尽青贮袋内的空气。

8.2 裹包青贮时，将处理好的原料与辅料、添加剂混匀后用青贮打捆机打包，裹包密度达到 550 kg/m³ 以上。

8.3 窖藏青贮时，将处理好的原料与辅料、添加剂混匀装填，并与压实作业交替进行，由内到外呈楔形分层填装；采用机械压实，密度达到 650 kg/m³ 以上；装填压实后，宜高出窖口 30 cm；装填压实过程中，不得混入外源性异物。

9 密封

9.1 袋装青贮时，将青贮袋口扎紧，封严，隔绝空气。

9.2 裹包青贮时，打捆后迅速用 6 层以上的拉伸膜完成装袋，隔绝空气。

9.3 窖藏青贮时，装填压实后立即密封。从原料装填至密封不应超过 3 d，或需采用分段密封的作业措施，每段密封时间不超过 3 d。采用无毒无害塑料薄膜覆盖后，放置废弃轮胎、石块等重物镇压。

10 贮后管理

10.1 袋装青贮时，存放在阴凉干燥处，随时检查青贮袋是否破裂，若有破裂及时修补。

10.2 裹包青贮时，存放在地面平整、排水良好、没有杂物的地方，随时检查塑料薄膜是否破损，若有破损及时修补。

10.3 窖藏青贮时，应经常检查青贮窖的密封性，顶部若出现积水及时排出。

10.4 注意防鼠，在青贮袋或青贮窖周围放置老鼠药、养猫等方式，防止老鼠破坏青贮密封环境。

11 青贮时间

常温条件下，青贮发酵时间应不少于40 d。

12 青贮感官评定

12.1 优良青贮料

颜色接近原料颜色，呈绿色或黄绿色，有芳香果味，质地松散、柔软、不粘手。

12.2 中等青贮料

颜色呈黄褐色，淡酸味，质地较松散。

12.3 劣等青贮料

颜色变化较大，呈黑褐色，结成块状，有臭味。

13 取饲

- 13.1 感官评定质量达到优良或中等，方可取饲。
- 13.2 袋装青贮时，取饲后应及时封口，防止霉变。
- 13.3 窖藏青贮时，根据饲喂量取用，保持取用面平整。取饲后应及时密封，防止取封口饲料有氧变质。



