

ICS 65.020.20  
B 23  
备案号：44849-2015

# DB63

## 青海省地方标准

DB63/T 1349—2015

### 马铃薯青薯9号脱毒微型薯生产技术规范

地方标准信息服务平台

2015-02-09 发布

2015-03-15 实施

青海省质量技术监督局

发布

## 前 言

本规范的编写符合GB/T 1.1-2009的规定。

本规范由青海省农林科学院提出并归口。

本规范起草单位：青海省农林科学院生物技术研究所。

本规范主要起草人：王芳、贺苗苗、申海峰。

地方标准信息服务平台

# 马铃薯青薯9号脱毒微型薯生产技术规范

## 1 范围

本规范规定了马铃薯青薯9号脱毒微型薯生产技术要求。  
本规范适用于马铃薯青薯9号脱毒微型薯的生产。

## 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。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

NY/T 401-2000 脱毒马铃薯种薯（苗）病毒检测技术规程

DB63/357 马铃薯脱毒种薯分级标准

DB63/622 马铃薯青薯9号

## 3 术语与定义

下列术语和定义适用于本规范。

### 3.1

#### 脱毒试管苗

简称脱毒苗，是应用茎尖分生组织培养技术获得的，经特定检测确认不带马铃薯卷叶病毒（PLRV）、马铃薯Y病毒（PVY）、马铃薯X病毒（PVX）或马铃薯S病毒（PVS）等病毒的试管苗，经过组织培养方法大量扩繁用于生产原原种的试管苗。

### 3.2

#### 脱毒微型薯（原原种）

由脱毒试管苗在温室或网室内繁育生产的无病毒种薯。

## 4 生产技术

### 4.1 脱毒苗的来源

选用性状符合标准DB63/622、按照标准NY/T 401-2000检测，不含马铃薯X病毒、马铃薯Y病毒、马铃薯S病毒、马铃薯卷叶病毒、马铃薯纺锤块茎类病毒的马铃薯青薯9号脱毒试管苗。

#### 4.1.1 基质的配制

蛭石和无害化处理的有机肥按比例配制：

新蛭石：有机肥=5：1；

旧蛭石：有机肥=6：1；  
旧蛭石在使用3次-4次后更换新蛭石。

#### 4.1.2 苗床准备

苗床上铺一层塑料布，将营养基质装入苗床，厚度15.00 cm，基质平整，厚度均匀。

#### 4.1.3 浇水

脱毒苗种植前，基质要浇透水，第二天种植。

#### 4.1.4 脱毒苗种植前处理

将长到7片-8片叶苗龄25天-30天的脱毒苗从培养瓶中取出，将根部的培养基洗净。将处理后的脱毒苗按行距8.00 cm，株距1.00 cm种植。

#### 4.1.5 种植要求

选择完整的脱毒苗，种植时不能用断苗，根部要完全埋入基质，种植深度2.00 cm，每行种完后要将靠近植株部分用基质压严，保苗控制在1300.00株每平方米。

#### 4.1.6 温湿度控制

种植完成后，用喷壶或自动喷雾器少量浇水，之后在苗床上搭建拱棚，一周后揭去塑料膜。其间，温湿度控制在20℃-25℃，湿度控制在90%-100%。日照太强时，要注意覆盖遮阳网。

### 4.2 管理

#### 4.2.1 水肥管理

在植株生长期，当基质表面2.00 cm干燥时（基质中含水量35%-40%时），浇透水。当植株生长达到最大体积时，苗高25.00 cm-30.00 cm，基质水分控制在25%-35%。

苗高15.00 cm-20.00 cm时，追施马铃薯专用肥（含N：168公斤每公顷，P：37.5公每公顷，K：277.5公斤每公顷）。当植株高于30.00 cm时，喷270克每公顷施多效唑1次控制植株的高度。

在追施马铃薯专用肥后第2天用基质培土，以地面往上2.00 cm-3.00 cm。

#### 4.2.2 温室内温度调节

脱毒苗种植后，注意通风和保温，温室内温度保持在20℃-25℃。中午注意通风降温，夜晚注意保温。

#### 4.2.3 病虫害防治

##### 4.2.3.1 真菌性病害防治

病害主要以真菌性病害防治为主，在植株种植20天后，每周喷施杀菌剂（1050毫升每公顷银法利）一次，连续喷施8次。此外，在植株生长中期，严格控制温度在25℃以下，湿度控制在75%以下。

##### 4.2.3.2 蚜虫隔离与防治

缓冲间的门和进入温室的门外都必须挂网纱门帘，进出随手关门，工作人员随时检查网纱是否有破损，保证温室的防虫隔离。缓冲间要有避蚜设施，进入缓冲间的门和外墙可涂刷成深铁灰色；缓冲间内

用黄色塑料盘盛装杀虫剂，诱杀偶尔进入缓冲间的蚜虫，缓冲间要配备操作人员专用工作服和鞋。工作人员进入网室时要在缓冲间更换专用工作服和鞋。室内若发现蚜虫，要及时喷药杀虫。

在植株生长20天后，每10天喷40%氧化乐果一次，连续喷施5次，可有效防治蚜虫。

## 5 收获

### 5.1 收获前的准备

植株中下部1/3叶片变黄时，加盖遮阳网，停止浇水，停止浇水一周后即开始收获。

### 5.2 收获

微型薯收获不能使用任何硬质工具，先将植株向上拔起，将薯块摘下，放入容器内。基质中微型薯用手翻出。微型薯应注意轻拿轻放，不能造成破损。工人收获时，可带纱线手套。

### 5.3 后熟

将微型薯放在温度17℃-22℃、通风透气的环境下一周。

## 6 分级

微型薯按DB63/357标准分级，贮藏备用。

## 7 贮藏和管理

微型薯贮藏温度为2℃-6℃，湿度 $\geq$ 85%。

---

地方标准信息服务平台