

DB 6521

吐 鲁 番 市 地 方 标 准

DB 6521/T 061—2024

葡萄枝叶青贮饲料加工技术规程

Technical specification for processing grape branch and leaf silage

地方标准信息服务平台

2024 - 01 - 08 发布

2024 - 02 - 08 实施

吐鲁番市市场监督管理局 发布

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。

本标准由新疆农业科学院吐鲁番农业科学研究所、石河子大学提出。

本标准归口单位：吐鲁番市林业和草原局。

本标准主要起草单位：新疆农业科学院吐鲁番农业科学研究所、石河子大学、新疆农业科学院拜城农业试验站。

本标准主要起草人：刘国宏、张凡凡、李海峰、扁青永、艾斯卡尔·买提尼牙孜、苏含明、杨泽毅、李肖、王旭哲、郑晓凯、李双明、木合塔尔·艾乃吐拉、郭文博、温云梦。

本文实施应用中的疑问，请咨询新疆农业科学院吐鲁番农业科学研究所、石河子大学。

对本文件的修改意见、建议，请反馈至新疆农业科学院吐鲁番农业科学研究所(吐鲁番市高昌区木纳尔路845号)、吐鲁番市市场监督管理局(吐鲁番市高昌区西环北路2712号)。

新疆农业科学院吐鲁番农业科学研究所(吐鲁番市高昌区木纳尔路845号)，联系电话：0995-8567026，邮编：838000。

吐鲁番市市场监督管理局(吐鲁番市高昌区西环北路2712号)，联系电话(传真)：0995-8566246，邮编：838000。

葡萄枝叶青贮饲料加工技术规程

1 范围

本标准规定了新疆吐鲁番市葡萄枝叶青贮加工的设施设备、青贮前准备、原料选择、原料处理、青贮方法、贮后管理、青贮启用等技术要求。

本文件适用于新疆吐鲁番市葡萄枝叶青贮制作。

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 13078-2017 饲料卫生标准

GB 16151.12-2008 农业机械运行安全技术条件 第12部分：谷物联合收割机

GB 10395.14-2006 农林拖拉机和机械 安全技术要求 第14部分：动力粉碎机和切碎机

GB/T 22141-2018 混合型饲料添加剂酸化剂通用要求

GB/T 40935-2021 青贮牧草膜

NY/T 1444-2007 微生物饲料添加剂技术通则

NY/T 2698-2015 青贮设施建设技术规范 青贮窖

中华人民共和国农业农村部 饲料添加剂品种目录

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 葡萄枝条 grape branch

指葡萄种植过程中修剪下的废弃枝叶和枝条。

3.2 青贮 silage

将原料装填入密封青贮设施中，在厌氧条件下进行发酵，使饲料长期保存的加工方法。

3.3 青贮添加剂 silage additive

用于调节青贮发酵过程中微生物活动，改善发酵品质，减少营养损失的一类添加剂。

3.4 葡萄枝叶青贮饲料 grape branch and leaf silage feed

葡萄枝叶原料经过青贮加工形成用于饲用的产品。

4 贮前准备

4.1 机械

根据不同的青贮方法，选择相应的机械，包括铲车、粉碎机、揉丝机、裹包机等。所有机械应符合 GB 16151.12 的规定。

4.2 裹包拉伸膜

青贮裹包机配套专用拉伸膜，具有拉伸强度高、抗刺穿强度高、不透气和不透明等特点，厚度应大于 0.05 mm，拉伸比范围应大于 55 %。

4.3 青贮场地

裹包和窖贮场地应选在地势高、排水良好、土质坚硬、避风向阳、没有污染源、距离畜禽养殖场 200 km 以内的地方。

5 青贮前准备

根据实际青贮加工情况及养殖规模等，选择合适的加工方式（窖贮或拉伸膜裹包青贮），并配备相应的设施、设备及材料。选择合适的添加剂，应符合中华人民共和国农业农村部 饲料添加剂品种目录的规定。完成所有设施、设备的安装、调试、检修及保养。组织各类生产人员进行培训和配置。

6 原料

6.1 收获

选择修剪下的葡萄枝叶原料，应符合 GB 13078 的相关规定。修剪后及时剔除腐烂变质的原料，做到随收、随运、随切、随捆、随包。原料从收获到青贮不宜超过 3 天。

6.2 切碎

收获的原料应及时切碎，从原料收获、切碎到入窖或裹包不超过 12 小时。采用带有压扁、揉丝功能的机械将青贮原料切短揉丝，长度为 1.5 cm~2 cm。生产过程中禁止混入泥土与杂物。操作安全应符合 GB 10395.14 的规定。

6.3 水分调节

青贮加工前应控制原料水分，调节水分至 55 %~65 %左右，如原料含水量高于 70 %，应当进行适当萎蔫晾晒处理；如低于 50 %，应适当加水。

6.4 添加剂

在刈割、切碎或装窖等环节选择合适时机，喷洒葡萄枝叶专用青贮添加剂，并充分混合均匀，其中乳酸菌剂添加量应确保原料中乳酸菌数量大于 10^5 cfu/g。添加剂应符合 GB/T 22141 和 NY/T 1444 的规定。

7 青贮制作

7.1 窖贮

7.1.1 青贮窖及贮前准备

青贮窖建设应符合 NY/T 2698。装窖前打扫、消毒，窖体内壁铺装塑料膜。

7.1.2 装填压实与密封

采用大型机械迅速、均匀装填压实，青贮原料由窖内向外呈楔形装填，每铺 15 cm 左右压实 1 次，压实密度不低于 650 kg/m^3 ，每层压实后均匀喷洒葡萄枝叶专业青贮添加剂。

压实至青贮原料高出窖面 30~50 cm 时，将覆盖青贮窖周围的塑料膜向窖中心折叠铺平，排出空气，再用轮胎压紧压实，保证每平方米至少一个轮胎；或用土压实。

7.1.3 贮后管理

及时对窖顶及排水沟积水进行清理，每周 1~2 次密封性检查，如出现塑料膜破损应立即采取补救措施。如破损处发生霉变，将霉变部分及周围 15~20 cm 内青贮原料一并剔除，进行塑料膜的修补并压实；如霉变且发臭严重，深度在 30 cm 以上，应对局部进行深挖并喷淋甲酸控制霉变。

7.2 拉伸膜裹包青贮

7.2.1 切碎裹包

使用全自动青贮裹包机对切碎的青贮原料进行裹包，裹包水分含量应控制在 40 %~60 %、密度应达到 550 kg/m^3 ~ 600 kg/m^3 。裹包过程中应避免混入泥土和杂物。裹包层数应达到 4-6 层以上。薄膜厚度为 0.1 mm 聚乙烯材料，应符合 GB/T 40935 的规定。

7.2.2 贮后管理

堆垛层数不宜超过 2 层。经常检查裹包的密封情况和堆垛情况，底层裹包出现变形时，应及时调整堆垛层数，防止鼠、鸟等造成的拉伸膜破损，出现破损及时修补。

8 青贮启用

8.1 启用时间

适宜青贮的最佳温度范围为 20℃~35℃，20℃以上温度环境 40 天后可取用；温度低于 20℃时，应延长青贮时间到 60 天。

8.2 启用方法

8.2.1 窖贮

开启青贮窖，应从窖的一端沿横截面开启取用，按照每天需要量，随用随取，取面要平整。夏季建议取料深度应达到 20 cm 以上，冬季 10 cm 以上。取后及时盖好薄膜，防止料面暴露，产生二次发酵。建议采用取料机械取料，从表面自上而下逐层取料，不可打洞掏取。

8.2.2 拉伸裹包膜青贮

即开即用，取用后冬天应 10 天内用完，夏天应 5 天内用完。

8.2.3 质量要求

要求颜色无褐色或黑色，气味无丁酸、氨水、糖或烟叶燃烧味，质地无粘手、发霉、结块发生。

地方标准信息服务平台