

DB 4405

汕头市地方标准

DB 4405/T 196—2019

代替 DB 440500/T 196—2011

脆江蓠海水栽培技术规程

2019 - 03 - 06 发布

2019 - 03 - 15 实施

汕头市市场监督管理局 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》进行制订。

本标准与DB 440500/T 196-2011相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 修改了“脆江莴”（见3.1）；
- 修改了“脆江莴养成”（见3.2）；
- 修改了“苗种运输”的内容（见5.2）；
- 修改了“苗绳”、“夹苗”的有关内容，（见6.2和6.3）；
- 修改了“栽培的病虫害及其防治”的有关内容（见6.6）。

本标准由原汕头市海洋与渔业局提出。

本标准由汕头大学海洋生物研究所、汕头市海洋与水产研究所起草。

本标准主要起草人：陈伟洲、杨晓、陈泽攀、马庆涛、李春晓。

本标准2011年首次发布，本次为第一次修订。

脆江蓠海水栽培技术规程

1 范围

本标准规定了脆江蓠海水栽培的术语和定义、要求、苗种、海水栽培技术、收获等内容。
本标准适用于汕头辖区沿海海区脆江蓠的筏式栽培生产。

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 5052 无公害食品 海水养殖用水水质

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

脆江蓠

脆江蓠 (*Gracilaria chouae*), 俗称“红菜”、“红江蓠”，属于红藻门，杉藻科，江蓠属海藻。

3.2

脆江蓠养成

将脆江蓠苗种夹到苗绳上，采用浮筏式进行海区栽培，直至收获的过程。

4 要求

4.1 养成海区

海区生态环境好，潮流畅通，水质应符合 NY 5052 中的有关要求，要求选择没有工业废水排入的海区，以避免脆江蓠对重金属离子的富集。

4.2 海水温度

海水适宜温度为（12~26）℃，最适水温为（16~23）℃。

4.3 海水盐度

海水适宜盐度为 15~34，最适盐度为 23~32 。

4.4 海水透明度

海水透明度在（1~3）m 比较适宜。

4.5 水深

水深在（1~5）m，以（3~5）m为最适宜深度。

5 苗种

5.1 苗种选择

挑选颜色为深红色或棕红色、藻体鲜艳、分枝多的脆江蓠作为苗种，要求藻体无损伤及杂藻附生。

5.2 苗种运输

苗种可以采用编织袋或网袋包装，一般规格以 10 kg/袋为宜。苗种长途运输必须采用（4~10）℃低温运输，24 h 内运输到达目的地。运输时可以在装车后用低温海水喷淋，以保持湿度。

6 海水栽培技术

6.1 浮筏的布设

脆江蓠栽培的筏架由纆绳、木桩、浮球构成，纆绳按顺流的方向固定于海上，用木桩固定，保持筏架漂浮而不干露出水面。纆绳之间的距离一般为（4~6）m。用直径为（16~18）mm 的聚乙烯绳围成一个 120 m×80 m 的脆江蓠栽培区，再用主纆绳分隔成 10 个 120 m×8 m 的小区，在各个小区中吊挂脆江蓠苗绳进行栽培。

6.2 苗绳

脆江蓠栽培的苗绳一般用（120~180）丝的聚乙烯绳，旧苗绳在使用以前必须用生石灰消毒、淡水浸泡和进行曝晒处理，去除杂质。

苗绳的长度可因地制宜，一般为（4~6）m。

6.3 夹苗

将脆江蓠的苗种夹在苗绳中，每簇苗种的长度（10~15）cm，每簇的重量为（10~20）g，株距为（15~20）cm，苗种用量（50~100）g/m。

夹苗过程中要避免脆江蓠苗种受到日晒、风吹和雨淋。

6.4 苗绳下海吊挂

夹苗后把苗绳吊挂于海上栽培的筏架，苗绳平行排列，苗绳的间距（40~60）cm，两端绑紧在直径为 1 cm 的纆绳上。注意筏架之间留出一定距离的工作沟，以保持水流的通畅。

6.5 栽培的日常管理

6.5.1 要根据脆江蓠的生长状况，及时增加浮球，保证浮力，避免沉到海底粘上污泥或杂质，影响产量和质量。

6.5.2 按照脆江蓠的生长规律及时调节光照强度，栽培前期吊养的水层为（10~20）cm，随着脆江蓠的生长，应逐步增加浮力，提高吊养的水层。

6.5.3 做好栽培筏架的防风、防浪工作，定期检查苗绳之间有无互相缠绕或者脱落，及时处理以防止藻体脱落，保证栽培的产量和质量。

6.5.4 要及时进行分苗或者收获。

6.6 栽培的病虫害及其防治

6.6.1 常见的敌害生物

脆江蓠栽培过程中的敌害生物主要有杂食性鱼类（如蓝子鱼、金钱鱼等）、藻钩虾、团水虱、麦秆虫和石灰虫等。

6.6.2 敌害生物的防除技术

在水温 18℃以上时蓝子鱼对脆江蓠大量侵食，应选择在避开蓝子鱼的海区和季节进行栽培。

对于敌害生物的防除主要以预防为主，要特别注意脆江蓠放养的密度不能过大，保持海区水流通畅，以避免敌害生物的伤害。

7 收获

脆江蓠在每年秋季下海栽培，经过（30~50）d 的生长期，鲜菜重量在（3~4）kg/m，就可以收获。

收获时，将脆江蓠由海上筏架上采收下来，运到陆地上进行处理，主要是作为食用海洋蔬菜的加工原料和鲍鱼养殖的饲料，也可晒干进行加工。一般地，脆江蓠的鲜干比为 12:1。
