

HNNY

# 湖南省农业技术规程

HNNY 459-2025

## 全株木薯青贮制作技术规程

Code for whole cassava silage

2025-09-11 发布

2025-09-11 实施

湖南省农业农村厅发布

## 目 次

前 言 .....	1
1 范围 .....	2
2 规范性引用文件 .....	2
3 术语和定义 .....	2
4 原料 .....	2
5 青贮工艺 .....	3
6 品质鉴定 .....	3
7 贮存 .....	4
8 档案记录 .....	4
附录 A 全株木薯青贮感官评价标准 .....	5
附录 B 全株木薯青贮中氨态氮含量参考值 .....	6

## 前　　言

本文件按照 GB1.1 《湖南省农业技术规程制修订与发布管理规范》相关规定起草。

本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由湖南省农业农村厅提出。

本文件由湖南省农业标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：湖南农业大学、邵阳县畜牧水产事务中心，邵阳君华惠农养殖有限公司，

浏阳市动物疫病预防控制中心，长沙市农业综合行政执法局。

本文件主要起草人：范斯琴，张佩华，张建超，兰欣怡，宋勇，张永勇，张继红，盛浩，简耀威，曹蓉，欧阳九一，李芊芊，雍从燕，陈凤。

# 全株木薯青贮制作技术规程

## 1 范围

本文件规定了全株木薯青贮的原料、青贮工艺、品质鉴定、贮存、档案记录的技术要求。本文件适用于全株木薯青贮饲料的生产。

## 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规程必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本规程。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	饲料卫生标准
GB/T22141	饲料添加剂复合酸化剂通用要求
GB/T22142	饲料添加剂有机酸通用要求
GB/T22143	饲料添加剂无机酸通用要求
NY/T1444	微生物饲料添加剂技术通则
SB/T 10318	氨态氮测定法

## 3 术语和定义

### 3.1 青贮添加剂 silage additives

为改善饲料营养成分和品质而掺入饲料中的少量或者微量物质，包括营养性添加剂和非营养性添加剂等。

### 3.2 氨态氮 ammonia nitrogen

以氨的形式存在的氮，其占粗蛋白的比例作为青贮饲料中蛋白质降解的指标。

## 4 原料

#### 4.1 品种

应选择木薯块根和干物质总产量高的品种。

#### 4.2 收获时间

种植后 6~7 个月收获，宜在 11 月下旬~12 月上旬霜降前。

### 5 青贮工艺



图 1. 青贮工艺

#### 5.1 去杂

应清除全株木薯中的泥土、石块、铁屑等杂质，并去除木薯茎与块根的结合部位。

#### 5.2 揉搓、切短

用揉搓机将全株木薯揉搓后，用粉碎机切短并粉碎，长度 2cm~3cm。

#### 5.3 混合

混合时添加微生物添加剂，按照产品使用说明书执行。微生物添加剂应符合 GB/T 22141、GB/T 22142、GB/T 22143、NY/T 1444 的规定。

#### 5.4 装袋

宜采用袋贮，青贮塑料袋和编织袋尺寸为 70cm\*130cm，装填密度应达到 300 kg/m<sup>3</sup> 以上，密封应采用机械压实或真空处理。

#### 5.5 密封

排除空气，用尼龙绳扎紧袋口。

#### 5.6 调节水分

适宜含水量为 65%~75%，当水分含量过高时，可晾晒一天或加入麦麸等。

#### 5.7 青贮时间

发酵 45 d~50 d 取用。

### 6 品质鉴定

## 6.1 感官等级评价

按附录表 A 执行。

## 6.2 氢氯酸含量

应符合 GB 13078 的规定,  $\leq 100\text{mg/kg}$ 。

## 6.3 氨态氮含量

见附录表 B。检测方法按 SB/T 10318 的规定执行。

## 6.4 其他卫生指标

应符合 GB 13078 的规定。

## 7 贮存

应贮存在通风、阴凉、干燥的环境。堆码应离地 10cm 以上。防鼠, 防尖锐物品。

## 8 档案记录

应建立生产档案, 保存时间 2 年。

---

## 附录 A

(资料性)

### 全株木薯青贮感官评价标准

全株木薯青贮感官评价标准见表 A.1。

表 A.1 全株木薯青贮感官评价标准

等级	pH 值	颜色	气味	质地	酸味
优等	3.4~3.8	一般呈黄绿色或青绿色	呈酸香味, 有水果香味为优等	柔软湿润, 原料茎、叶保持原样, 松散不成团, 用力捏可捏出水滴	酸味较浓
中等	3.9~4.2	呈黄褐色或暗绿色	芳香味弱。伴有酒精或酒糟味	柔软, 水分稍多, 原料茎、叶保持原样	酸味适中
差等	4.3~4.6	呈褐色或黑色	刺鼻的臭味、腐烂味或霉味。	腐烂、粘连成块或滴水	酸味淡甚至有苦味

## 附录 B

(资料性)

### 全株木薯青贮中氨态氮含量参考值

全株木薯青贮中氨态氮含量参考值见表 B.1。

表 B.1 全株木薯青贮中氨态氮含量参考值

质量等级	氨态氮/总氮 (%)
优质	<6
良好	6~15
合格	15~22
不合格	>22