

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 334—2022

食用木薯品种选育技术规程

Technical regulations of practice for breeding of edible cassava
varieties

2022-06-24 发布

2022-06-30 实施

广西标准化协会 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。

请注意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。

本文件由广西壮族自治区农业科学院提出并宣贯。

本文件起草单位：广西南亚热带农业科学研究所、广西益谱检测技术有限公司、广西智标云信息科技有限公司。

本文件主要起草人：李恒锐、杨海霞、梁振华、陈会鲜、韦婉羚、黄珍玲、郭素云、张秀芬、何文、兰秀、马仙花、阮丽霞、蔡兆琴、李天元、莫周美、刘连军、黎萍、杨振媚、张彩玲、黄小娟、农君鑫。

食用木薯品种选育技术规程

1 范围

本文件规定了食用木薯品种选育育种程序、育种目标、亲本选择、杂交（自交）育种基地选择及杂交（自交）育种等内容的要求。

本文件适用于广西境内食用木薯品种（系）选育。

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。

NY/T 1943 木薯种质资源描述规范

NY/T 2446 热带作物品种区域试验技术规范 木薯

NY/T 2669 热带作物品种审定规范 木薯

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 育种程序

确定选育目标→亲本选择→杂交（自交）育种基地选择→杂交（自交）育种→杂交（自交）种精准评价→品比试验→区域性试验→生产性试验→食味鉴评。

5 育种目标

5.1 块根氢氰酸含量 ≤ 50 mg/kg，支链淀粉、粗蛋白、粗纤维等营养成分含量高。

5.2 产量与对照品种相当，株形直立或紧凑，结薯均匀，结薯数多，薯形好，易脱皮，采后耐保鲜。

6 亲本选择

选择适应当地气候、土壤等生态条件，食用性状优良的食用木薯品种（系）做亲本。亲本中至少有一个具有低氢氰酸含量（ ≤ 50 mg/kg），此外其它亲本需具有丰产性稳定、抗逆性强等特性。

7 杂交（自交）育种基地选择

杂交（自交）育种基地选择纬度、日长、光照、温度适于木薯花芽分化和开花，木薯容易开花、排灌方便的地区和区域。自交育种基地要求周边5km范围内无其它木薯种植。

8 杂交（自交）育种

8.1 杂交

人工杂交育种时，按照人工授粉→挂标签→套袋→采收种子的程序进行。

8.2 自交

自交育种时，按照自然授粉→采收种子的程序进行。

8.3 种子收获与播种

将杂交得到的种子进行播种，得到F1代。

8.4 杂交（自交）种精准评价

8.4.1 单株评价。对 F1 代实生单株的株型、抗病虫害性进行评价，此阶段淘汰率为 80%~90%。

8.4.2 克隆评价。对入选的株系进行扩繁，每株系种植数量为 6~8 株。在收获前对入选株系进行株型、抗病虫害性、收获指数、薯型、HCN 含量等综合评价。

8.4.3 评价方法。按 NY/T 1943 的规定执行。

8.5 品比试验

按 NY/T 2669 的规定执行。

8.6 区域性试验

按 NY/T 2446 的规定执行。

8.7 生产性试验

按 NY/T 2446 的规定执行。

8.8 食味鉴评

于收获当天进行，每份品种（系）选取大小适中的3~5条块根，洗净后去除内、外皮，取中段薯肉，编号后放入锅内蒸煮至熟。请熟悉食品业务专业人员5~7人，按附录A逐一对蒸熟薯肉的香度、苦度、甜度、粉度、黏度、纤维感及特殊风味进行打分，各项指标均采用百分制，最后综合评定。

表1 食用木薯品种（系）食味评价赋分表

指标	评价标准
香度	品尝蒸煮后薯块的香度，分为：不香（0~20分）；微香（21~40分）；清香（41~60分）；较香（61~80分）；香（81~100分）。
苦度	品尝蒸煮后薯块的苦度，分为：苦（0~20分）；较苦（21~40分）；中等（41~60分）；微苦（61~80分）；不苦（81~100分）。
甜度	品尝蒸煮后薯块的甜度，分为：不甜（0~20分）；微甜（21~40分）；中等（41~60分）；较甜（61~80分）；甜（81~100分）。
粉度	品尝蒸煮后薯块的粉度，分为：不粉（0~20分）；微粉（21~40分）；中等（41~60分）；较粉（61~80分）；粉（81~100分）。
黏度	品尝蒸煮后薯块的黏度，分为：不黏（0~20分）；微黏（21~40分）；中等（41~60分）；较黏（61~80分）；黏（81~100分）。
纤维感	品尝蒸煮后薯块的纤维感，分为：多（0~20分）；较多（21~40分）；中等（41~60分）；较少（61~80分）；无（81~100分）。
食味值	现场品尝的综合印象分，分为：差（0~20分）；较差（21~40分）；中等（41~60分）；良（61~80分）；优（81~100分）。
终评位次	终评=（香度+苦度+甜度+粉度+黏度+纤维感+食味值）/7。终评位次划分5个等级，分为一级（81~100分）；二级（61~80分）；三级（41~60分）；四级（21~40分）；五级（0~20分）。

附 录 A
(规范性)
食用木薯品种（系）食味评价表

食用木薯品种（系）食味评价见表A. 1。

表A. 1 食用木薯品种（系）食味评价表

代号	名称	香度	苦度	甜度	粉度	黏度	纤维感	食味值	终评位次



中华人民共和国团体标准
食用木薯品种选育技术规程
T/GXAS 334—2022
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究