

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 536-2023

甘蔗尾梢机械化收储与微贮技术规程

Technical code of practice for mechanized harvesting, storage,
and micro-storage of sugarcane tail tip

2023 - 08 - 01 发布

2023 - 08 - 07 实施

广西标准化协会 发 布

前 言

本文件参照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。

本文件由广西农业职业技术大学提出并宣贯。

本文件由广西农业职业技术大学归口。

本文件起草单位：广西农业职业技术大学、广西农投八桂现代农机服务有限公司、广西汇创牧业有限公司。

本文件主要起草人：王启芝、易显凤、苏树年、何仁春、周志扬、黎向新、黄光云、庞天德、周俊华、梁琪妹、涂黎晴、刘征、邱进宝、马青艳、覃坚、黄香、黄春花、李倩、黄科量。

甘蔗尾梢机械化收储与微贮技术规程

1 范围

本文件界定了甘蔗尾梢机械化收储与微贮涉及的术语和定义，规定了作业条件，确立了作业程序，规定了贮存管理、发酵及使用等内容。

本文件适用于甘蔗尾梢机械化收储与微贮的生产。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 13078 饲料卫生标准

NY/T 1444 微生物饲料添加剂技术通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

甘蔗尾梢 sugarcane tail tip

俗称蔗尾、甘蔗尾叶或甘蔗梢叶，是蔗茎生长点（鸡蛋黄）以上部分，主要由嫩茎、叶鞘和叶片组成。

3.2

机械化收储 mechanized harvesting and storage

使用相应的机械化设备对甘蔗尾梢进行收集、储藏。

3.3

甘蔗尾梢微贮 sugarcane tail tip microbial silage

以甘蔗尾梢为主要原料，经切割、粉碎后，加入有益菌，在适宜条件下密闭厌氧发酵形成的柔软多汁、气味酸香的粗饲料的过程。

3.4

微贮菌剂 microbiological fermented inoculant

由一种或多种有益菌组成，用于调节甘蔗尾梢等粗饲料品质的一类活性微生物添加菌剂。

4 作业条件

4.1 蔗地选择

宜选择与植蔗农艺以及收获机械相适应的蔗地，坡度不大于10°，地面干爽无积水，甘蔗倒伏较少，田间转运道路通畅。

4.2 天气

宜在晴天或者阴天进行作业。

4.3 机械设备

机械化收储甘蔗尾梢时，应根据尾梢不同收储方式选择相应机械设备。

4.4 设施

包括用于甘蔗尾梢加工及微贮用场地和临时性生产用房等，场地应三通一平、硬化、设置围挡。

5 作业程序

5.1 甘蔗尾梢机械化收集

5.1.1 甘蔗分步收获方式下的尾梢收集

采用割铺机或割堆机将甘蔗砍倒，使用抓蔗机等收集转运设备收集割倒后铺放或堆放在蔗地里的甘蔗并转运至加工点，经相应设备断梢、分离后收集甘蔗尾梢。

5.1.2 甘蔗联合收获方式下的尾梢收集

采用联合式甘蔗收获机收获甘蔗时，在收获甘蔗茎秆的同时，使用与甘蔗联合收获机集成的甘蔗尾梢收集系统收集甘蔗尾梢。

5.2 原料处理保存

收集好的甘蔗尾梢应及时加工处理；如需存放，应在阴凉处错开堆放，保持通风，且存放时间不应超过3 d。

5.3 切碎揉搓

使用切碎、揉搓设备对甘蔗尾梢进行充分切割与揉搓。根据饲料用途确定甘蔗尾梢加工后的尺寸，一般羊用饲料 ≤ 5.0 cm，牛用饲料 ≤ 8.0 cm，猪、鸡用饲料 ≤ 1.0 cm。

5.4 添加微贮菌剂

5.4.1 微贮菌剂要求

所使用的微贮菌剂产品应符合 NY/T 1444 的相关要求。微贮菌剂用量按照产品说明使用。

5.4.2 操作要求

微贮菌剂应与加工的甘蔗尾梢原料充分混合均匀。

5.5 水分调节

甘蔗尾梢水分宜保持在65%~75%之间，水分含量较高时，可掺入干草粉或干秸秆粉等调节；含水量过低时，可通过加水调节。用水应符合 GB 5749 要求，调节水分所用干草、秸秆等辅料应符合 GB 13078 要求。

5.6 贮存

应依据需求及加工条件选择不同的贮存方式：

- 打捆、裹包贮存：使用高密度专业打捆机将处理好的甘蔗尾梢原料打成草捆，之后通过青贮裹包机裹包3~6层为宜，压实密度 ≥ 700 kg/m³；
- 压包贮存：使用液压打包机将处理好的甘蔗尾梢压制装袋，压实密度 ≥ 800 kg/m³，装袋后立即密封袋口；
- 窖贮：将处理好的甘蔗尾梢原料装入青贮池中，分层压实，压实密度 ≥ 650 kg/m³，加盖塑料薄膜密封，并使用轮胎等无棱角重物压膜。

6 贮存管理、发酵及使用

6.1 贮存管理

贮存场地应注意避光、阴凉、通风良好，做好防虫、防鼠、防火、防水工作，贮存期间定期检查，发现破损、漏气、漏水等现象，及时清理并修补。

6.2 发酵

发酵温度宜为15℃~40℃；发酵时间：春夏季发酵时间约为3~4周、秋冬季发酵时间5周以上。

6.3 使用

6.3.1 发酵完成后，即可以开窖或开包、开袋使用，取用时应注意观察，若有霉烂，应及时清除霉烂部分；产品开包后及时取用，每次取料后立即将口封严。

6.3.2 应按动物实际采食量取用，单胃动物使用量建议不超过日粮干物质 5%，反刍动物使用量建议不超过日粮干物质 50%。



中华人民共和国团体标准

甘蔗尾梢机械化收储与微贮技术规程

T/GXAS 536—2023

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究