

ICS 65.150
B50
备案号: 30060-2011

DB46

海 南 省 地 方 标 准

DB 46/ T192—2010

麒麟菜栽培技术规程

2010 - 08 - 05 发布

2010 -09 - 05 实施

海南省质量技术监督局 发 布

前 言

本标准由海南省技术监督局提出。

本标准由海南省海洋与渔业厅归口。

本标准起草单位：海南省水产研究所。

本标准主要起草人：陈积明、王素华、刘维。

麒麟菜栽培技术规程

1 范围

本规程规定了麒麟菜栽培的场地选择、栽培方式、苗种筛选、日常管理、病害防治、收获与晒干。本规程适用于麒麟菜的栽培。

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，仅所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。

GB11607 渔业水质标准

GB/T 18407.4 农产品安全质量 无公害水产品产地环境要求

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本规程。

3.1 麒麟菜

麒麟菜属红藻门、真红藻纲、彬藻目红翎菜科、麒麟菜属，属热带和亚热带性海藻，在我国南方沿海分布较多，如台湾、海南周边海域、西沙群岛等地都有生长，海南主要栽培品种为异枝麒麟菜（*Eucheuma striatum*）、琼枝麒麟菜（*E. gelatinae*）

3.2 浮子延绳筏吊养

由浮子、绳、防护网组成浮子延绳筏，并在浮筏缆绳上吊养麒麟菜苗种的一种栽培方式。

4 麒麟菜的栽培方法

本标准主要介绍异枝麒麟菜和琼枝麒麟菜的栽培方法。

4.1 异枝麒麟菜的栽培方法

4.1.1 种苗的选择与处理

4.1.1.1 种苗选择。藻体分枝粗壮，呈深绿色或黄绿色；藻体干净、无杂藻。

4.1.1.2 种苗处理。若采苗区与养殖区不在同一海区，菜苗的运载，可用汽车或船只，在运输时避免菜苗日光直射，并保持菜苗有一定的湿润；若采苗区与养殖区在同一个海区，而且又是小规模栽培，可直接在海上分苗、绑苗和挂苗，若大规模栽培，采苗后用网袋吊养于岸边水中，次日早上取上岸边分苗、绑苗，下午海上挂苗。

4.1.1.3 分苗。分苗时应选用幼枝且顺枝撕开，尽量减少种苗的受伤面，勿用小刀将种苗分枝切成碎段。若在船上进行分苗，最好当天分完，未分完的菜苗要放在海水中暂养以备第二天再分，苗株重约 200g；分苗时注意避免阳光直射，经常泼洒海水保持藻体湿润。

4.1.1.4 绑苗。每棵种苗用细绳捆绑吊于浮筏的缆绳上，棵距约 30cm。

4.1.2 栽培海区的选择

风浪较小、水流通畅、透明度在 4m 以上，海水比重在 1.015 以上，最适比重为 1.020 左右，水温 20℃~30℃，最适水温为 25℃~30℃。最低潮时要求水深保持在 1.5m 以上，栽培海区水质和环境应符合 GB11607 和 GB/T 18407.4。

4.1.3 栽培方式

浮绳吊养栽培法。栽培筏由外围绳、拉绳、菜绳和横绳组成，放置于水面下 20cm~40cm 水层处，如图 1 所示。外围绳为直径 20mm 以上的化纤绳，横绳直径 12mm 左右，菜绳直径 6mm~8mm，菜绳上设有吊环（直径约 5cm），菜绳和横绳交叉处要打结。苗绳为塑料绳，苗绳长约 30cm，菜苗用苗绳绑好后再绑在吊环上。菜绳行距 40cm~45cm，苗距 30cm~35cm，横绳与横绳之间的距离约 4m。在横绳和外围绳上还要绑上泡沫塑料浮子，其间距约 4m。整个栽培软筏就是靠这些浮子的浮力保持在一定的水层。

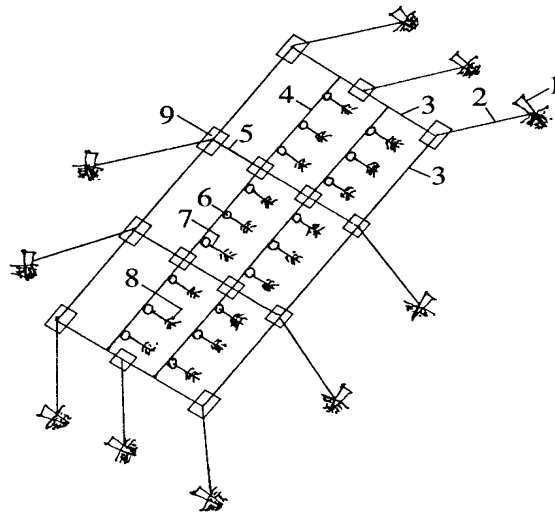


图 1 养殖筏示意图

1-木楔；2-拉绳；3-外围绳；4-菜绳；5-横绳；6-吊环；7-苗绳；8-种苗；9-浮子

4.2 琼枝麒麟菜的栽培方法

4.2.1 种苗的选择与处理

4.2.1.1 种苗选择。藻体粗壮，颜色鲜艳；藻体干净、无杂藻。

4.2.1.2 分苗。把作为种苗的琼枝麒麟菜按枝条生长的层次撕开，尽量减少藻体创伤，同时注意筛选和清除杂藻。每株重 20~30g。

4.2.1.3 绑苗。绑苗材料以橡胶圈为好，将分成小棵的种苗绑于附着基上；附着基要求，一般以 20-30g 为宜；绑苗时注意避免阳光直射，保持藻体湿润。

4.2.2 栽培海区的选择

水流通畅、水质清澈、风浪较小、有礁盘和石砾，海水比重在 1.018 以上，水温 20℃~30℃，最适水温为 25℃~30℃。最低潮时水深 0.5m 以上，水质和环境应符合 GB11607 和 GB/T 18407.4。

4.2.3 栽培方式

4.2.3.1 绑苗投植。投植是将麒麟菜苗用橡皮圈固定在附着基上，投放到有礁石的海区，每平方米 15-20 棵，每亩需要种苗约 10 kg~30kg。

4.2.3.2 水泥框网片栽培。框由两部分组成：1.水泥框体：混凝土钢筋结构，方形，规格有 1.0m×1.0m，0.6m×0.6m 等，主要作用是支撑和固定网片。框体底部开方形孔，十字框结构开 4 个孔（图 2），窗框结构开 16 个孔（图 3）。2. 网片：用聚乙烯网制成，安置在水泥框架的上面或整个网片包围水泥框架，单层网片用尼龙扎带固定种苗，双层网片或整个网片包围水泥框架，则把麒麟菜种苗置于网片间。如图 2、3 所示。

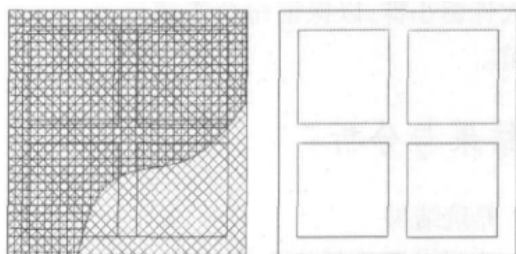


图 2 水泥框网片栽培模式结构

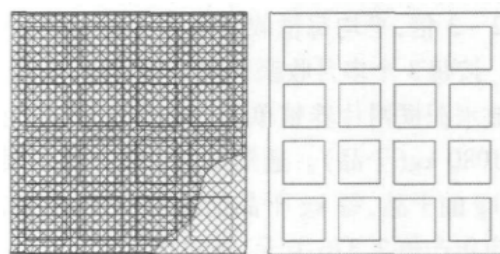


图 3 水泥框网片栽培模式结构

投放水泥框前须对栽培场地进行实地勘察，设置工作通道。放苗量按水泥框的规格而定，每平方米投放 2-3kg，即：1.0m×1.0m 的框体每框放苗 80-100 株。

4.2.3.3 水泥柱绑苗增殖法 事先在海底插上水泥柱条（10×10×100cm），每个水泥条上固定 16 棵苗种，棵距 15cm，用网罩住，以免脱落。水泥柱插置密度，根据海区而定。

5 栽培季节

麒麟菜在海南常年都可以生长，但台风频繁季节，应尽量控制栽培规模，以减少不必要损失。

6 日常管理

6.1 加强检查，做好补苗工作。

6.2 定期清除杂藻、污泥等，保证麒麟菜的正常生长。

6.3 调整异枝麒麟菜栽培水层。光照过强时，把浮绳下沉至离水面 40cm 左右；光照弱时，应把浮绳拉上，离水面 20cm 处；正常光合作用下藻体所处的水层掌握在水面下 30cm 左右处为宜。

6.4 注意检查苗绳的松紧度，防止藻体断落。

6.5 干旱少雨季节，可用挂袋法施肥（氮肥）法，提高麒麟菜产量。

6.6 若发现栽培海区的筏架浮梗、浮子有杂藻，或藻体生长过程中附着有杂藻、贝类、污泥等，应及时清除。

7 灾害与病害的防控

7.1 台风 当台风来临之前，不但要适量收获，减少藻体重量，同时还要将浮筏下沉以防损失。

7.2 鱼害 采用网箱筏式平养、围网栽培和错开栽培时间的方法可有效预防蓝子鱼的危害。

7.3 腐烂病 当水温由低温回升到 25℃ 以上时，或藻体的老枝上有时附有杂藻和动物卵时，容易发生腐烂病（藻体局部腐烂，藻枝断失），此时应及时收获并重新播苗，以避免疾病蔓延而加重损失。

7.4 当收获后或在病害后或在夹苗前发现筏架浮梗、浮子有杂藻时，应拿到陆地上曝晒，或用漂白粉消毒。

8 收获与晒干

8.1 收获 琼枝麒麟菜长至 500g 左右，异枝麒麟菜长至 2kg 左右，即可进行收获。琼枝麒麟菜收获时，人工潜入海底捞取；异枝麒麟菜收获时，把浮绳拉放在浮球上或在工作船上，剪断苗绳即可。操作时注意保留一定的种苗，采大棵，留小棵。

8.2 晒干 采捞上来的麒麟菜，选择平整干净的场地晒干。

8.3 储存 用干净的塑料袋将晒干的麒麟菜密封储存。