



中华人民共和国国家标准

GB/T 35907—2018

条斑紫菜 冷藏网操作技术规范

Pyropia yezoensis—Technical protocols for seedling nets refrigeration

2018-02-06 发布

2018-09-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会海水养殖分技术委员会(SAC/TC 156/SC 2)归口。

本标准起草单位：江苏省紫菜协会、江苏省海洋水产研究所、常熟理工学院、江苏瑞达海洋食品有限公司、盐城海瑞食品有限公司、江苏鲜之源水产食品有限公司、南通海达食品有限公司、海安县兰波实业有限公司、连云港市海洋与水产科学研究所和南通市水产研究所。

本标准主要起草人：陆勤勤、朱建一、朱庙先、陈国耀、戴卫平、徐洪、周永东、杨信明、蔡守清、李海波、陈百尧、吉传礼。

条斑紫菜 冷藏网操作技术规范

1 范围

本标准规定了条斑紫菜(*Pyropia yezoensis*)冷藏网技术操作中的术语和定义、要求、入库、出库与张挂。

本标准适用于条斑紫菜栽培。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1

冷藏网 refrigerated seedling net

经海上出苗培育,进入冷库保藏的苗网。

3 要求

3.1 时间

宜选择 10 月上旬至 11 月上旬。

3.2 苗量

网帘出苗均匀,网线幼苗达到 300 株/cm~500 株/cm。

3.3 解网

宜选择大汛,晴好有风的天气进行。解收的网帘保持洁净。

3.4 干燥

网帘上岸后尽快晾晒,晾晒至幼苗藻体含水率在 20%~40%,藻体表面出现盐霜为宜,干燥均匀。

3.5 包装

3.5.1 材料

用厚 0.05 mm~0.1 mm 的聚乙烯薄膜,外加聚丙烯编织布一次制成的复合袋,规格为 100 cm×70 cm。

3.5.2 装袋

每袋装 8 条~12 条网帘为宜,袋口扎紧。

4 入库

4.1 冷库

宜采用紫菜专用冷库,网帘装袋后应立即进库速冻,24 h 内网袋中心温度降至-20℃以下。速冻