

# 《鲜食甜糯玉米生产技术规程》解读

## 一、编制背景

广东省是鲜食玉米生产大省，甜糯玉米的栽培面积逐年扩大，种植面积已经超过 250 万亩。深圳市在鲜食甜糯玉米的消费、加工、利用等方面处于全国前列。凭借着区位、资源和市场优势，深圳市鲜食甜糯玉米在提高粮食生产能力、优化种植业结构、推动农业产业化进程、增加农业效益和农民收入等方面发挥了重要的作用。

甜糯玉米是一种特用玉米，在栽培上与普通玉米不同，有很多特殊要求。当前，甜糯玉米产业尚缺乏规范的管理，生产者大多注重甜糯玉米的产量而对玉米的质量把控重视不足，造成产量不足、质量不高的种植现状。优良的鲜食玉米品种配套科学的玉米种植技术，是保障鲜食玉米产量及质量安全的重要手段。

目前，深圳乃至广东未见关于鲜食甜糯玉米生产技术的相关标准。为进一步规范深圳及华南地区供深基地鲜食甜糯玉米科学、安全生产，适应当前鲜食甜糯玉米生产发展需要，亟需制定鲜食甜糯玉米生产技术规程。本文件的制定、发布与实施，将发挥标准引领作用，规范深圳及华南地区供深基地种植标准，为鲜食甜糯玉米产业的安全生产提供参照。同时也为国家标准、行业标准的后续制定提供参考依据。

## 二、主要内容

《鲜食甜糯玉米生产技术规程》标准结构包括 8 个章节。以下对文件中主要章节的条款进行简要说明。

### （一）范围

本文件规定了鲜食甜糯玉米种植生产的产地要求、栽培技术、采收、采后处理及生产档案等。本文件适用于鲜食甜糯玉米在深圳及华南地区供深基地的种植生产。

### （二）规范性引用文件

本章节列举了本标准所引用的标准文件。

### （三）术语和定义

本章节定义了术语鲜食甜糯玉米、育苗移栽、直播和鲜穗。

### （四）产地要求

本章节给出了甜糯玉米生产环境以及土壤条件的要求。

### （五）栽培技术

本章节给出了栽培技术的要求，包括隔离种植、播前整地、播种、肥料管理、水分管理、田间管理和主要病虫害防治。

### （六）采收

本章节给出了采收的要求，包括采收时间、采收标准和采收方法。

### **（七）采后处理**

本章节给出了采后处理的要求，包括分装验收、预冷及储藏和产品包装。

### **（八）生产档案**

本章节给出了生产档案的要求，包括农业作业记录、收获记录、检测记录、存储运输记录、销售记录和保存时间。

## **三、附则**

本文件由深圳市市场监督管理局提出并归口，其起草单位有深圳市农产品质量安全检验检测中心和深圳农科玉种业公司。