|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 65.150 |
| CCS | B 51 |

|  |
| --- |
| 21 |

辽宁省地方标准

DB 21/T XXXX—XXXX

长牡蛎与龙须菜海区套养技术规程

点击此处添加标准名称的英文译名

（本草案完成时间：2024.08）

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

辽宁省市场监督管理局  发布

1. 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有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由辽宁省农业农村厅提出。

本文件由辽宁省农业农村厅归口。

本文件起草单位：——。

本文件主要起草人：——。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门通讯地址：辽宁省农业农村厅（沈阳市和平区太原北街2号），联系电话：024-23447862。

文件起草单位通讯地址：大连海洋大学（辽宁省大连市沙河口区黑石礁街52号），联系电话：0411-84762282。

长牡蛎与龙须菜海区套养技术规程

* 1. 范围

本标准规定了长牡蛎（*Crassostrea gigas*）与龙须菜（*Gracilaria lemaneiformis*)生态套养技术规程养殖条件、养殖方式、管理、收获技术要点。

本文件适用于长牡蛎与以龙须菜为代表的藻类的生态养殖。

* 1. 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 11607 渔业水质标准

NY 5052 无公害食品 海水养殖用水水质

DB44/T 1278-2013 龙须菜养殖技术规范

DB40500/T 16-2010 龙须菜海水栽培技术规范

DB40500/T 60-2010 长牡蛎研制技术规范

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

生态养殖（Ecological farming）

利用长牡蛎养殖区浮绠绳之间的工作通道进行套养龙须菜。它既充分利用海水养殖区的立体空间，提高区域的利用率，又能利用贝类与大型海藻类之间的生物互补互利的生态位原理，提高产量和效益，净化养殖区水质，实现可持续发展。

* 1. 养殖条件
     1. 水质符合NY 5052 无公害食品 海水养殖用水水质、GB 11607 渔业水质标准的要求。
     2. 海区生态环境好，潮流畅通，无工农业生产及生活废水污染。
     3. 水温：长牡蛎在5℃～28℃、龙须菜在12℃～25℃的水温范围内均可生长。
     4. 盐度：长牡蛎的最适盐度为20～31，龙须菜最适盐度为23-32。
     5. 水深：长牡蛎生活在低潮线附近的较浅水域，龙须菜养殖海区，退潮后水深在2.5米以上。
  2. 养殖方式
     1. 套养方法

把龙须菜的养殖单筏固定于长牡蛎的养殖浮绠上，浮绠缆绳间距离3m。养殖筏设置的方向与长牡蛎养殖浮绠平行，龙须菜单筏的长度与长牡蛎的养殖浮绠长度相当。

* + 1. 套养密度

龙须菜套养的密度控制在长牡蛎养殖面积的 60 % ～ 80 % 之间，确保长牡蛎和龙须菜生态立体套养海区水流的通畅。

* + 1. 放苗时间

夏、秋、冬三季吊养牡蛎，冬春两季牡蛎收获后，栽培龙须菜一至二茬。

* + 1. 养殖筏式设置
       1. 长牡蛎垂下式吊养

按 DB 440500/T 60-2010 中3.2.1要求执行。

* + - 1. 龙须菜单筏吊养

按 DB440500/T 16-2010中5.6.1要求执行，单筏两端固定在长牡蛎养殖区浮绠绳上。

* + 1. 分苗
       1. 长牡蛎分苗

按DB 440500/T 60-2010中4.2要求执行。

* + - 1. 龙须菜分苗

按DB44/T 1278-2013的要求执行。

* 1. 管理
     1. 长牡蛎的养殖管理

按DB440500/T 60-2010中第5章要求执行。

* + 1. 龙须菜的养殖管理

按DNB 440500/T 16-2010中7.2要求执行。

* 1. 收获
     1. 长牡蛎的收获

按DB 440500/T 60-2010中第6章要求执行。

* + 1. 龙须菜的收获

经过2个 ～ 3个月的生长，当藻体的长度达到 60 cm以上，就可以收获，可以一次收获，也可以重新放苗。可选择阳光充足的早晨，使龙须菜即使晾晒而不变质，收获后的鲜菜及时出售或进行晒干处理。

