ICS 点击此处添加ICS号

点击此处添加中国标准文献分类号

|  |
| --- |
|  |

DB

江西省地方标准

DB XX/ XXXXX—XXXX

|  |
| --- |
|  |

荷花蜂花粉生产技术规程

Rules for production of Lotus -bee-pollen

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

|  |
| --- |
|  |
|  |

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

        发布

**前** **言**

本标准由江西省农业农村厅提出并归口。

本标准起草单位：江西省养蜂研究所。

本标准主要起草人：席芳贵、张串联、夏晓翠、袁芳、江武军、伊作林、韩兵庚。

**荷花蜂花粉生产技术规程**

**1 范围**

本标准规定了荷花蜂花粉采收蜂群、采收器具、采收技术、干燥方法、包装、贮存和运输要求。

本标准适用于活框蜂箱饲养的西方蜜蜂蜂群生产荷花蜂花粉。

**2 规范性引用文件**

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用本标准。

GB/T 191包装储运图示标志。

**3 术语和定义**

下列术语和定义适用于本标准。

**3.1 荷花蜂花粉 lotus bee pollen**

蜜蜂采集荷花雄蕊花药的花粉细胞形成的团粒状物。

**3.2 脱粉器 pollen trap**

截留归巢蜜蜂后足携带荷花花粉的器具。

**3.3 荷花蜂花粉采收蜂群 colonies for harvesting lotus bee pollen**

用于采收荷花蜂花粉的蜂群。

**3.4 荷花 lotus**

又名莲，属睡莲科莲属多年生挺水植物。

**4 荷花蜂花粉采收蜂群的管理**

**4.1 荷花蜂花粉采收前的准备**

荷花的花期是6月下旬至8月下旬，5月中旬开始培育适龄采集蜂，用新王更替老王，调整群势，使采集蜂蜂群采粉时群势达到7脾以上。

生产山乌桕蜂蜜的蜂群，在采蜜的同时兼顾蜂群繁殖，不关王断子，花期换去老王，缺花粉场地要及时给蜂群补喂花粉饲料。

**4.2 采粉蜂群的管理**

4.2.1 蜂群群势保持在7脾以上的蜜蜂，不足7脾蜂的要调补封盖子脾。

4.2.2 荷花开花时有粉无蜜，根据蜂群群势和蜂群贮蜜多少，每晚每群蜂在天黑后要奖励500 g左右蔗糖稀糖浆（糖︰水=1︰1），贮蜜少的多喂，贮蜜多的少喂。

4.2.3 检查采粉差的蜂群，蜂群失王时，及时诱入产卵王，幼虫少时从其他群调入幼虫脾，以提高蜂群采粉的积极性。

**4.3 场地的选择**

4.3.1 进场时间：蜂群在6月底或7月初进入荷花场地。

4.3.2 采收荷花蜂花粉正是高温季节，蜂场应选择村庄旁有树荫的地方摆放蜂群，无树荫地方摆放蜂群要搭好太阳网遮荫棚。

4.3.3 放蜂场地要远离污染源（农药、粉尘、传染病疫区），蜂箱可摆放在草地上。

**4.4 蜂群排列**

蜂群成排摆放，全部同时脱粉，如不同时脱粉，应用隔离物将脱粉群与不脱粉群隔开，以避免脱粉群的采集蜂偏集到未安装脱粉器的蜂群。

**5 脱粉器的安装**

**5.1 装脱粉器前将蜂箱前部垫高3 cm，蜂箱后部垫高6 cm，清扫干净巢门板及箱前地面。**

**5.2 选择结构简单，脱粉孔径合适，不伤蜂体，能很好保持荷花粉团粒完整、清洁、不易混入杂质的脱粉器。**

**5.3 安装脱粉器时，要保持脱粉器与蜂箱箱体的紧密结合，保证工蜂能通过脱粉器出入蜂箱。**

**5.4 选择专用接粉盒在巢门前接粉。**

**6 荷花蜂花粉的采收细则**

**6.1 清晨5︰00天亮后，蜜蜂开始采集花粉，到7︰00后达到采粉高峰，8︰00后采粉减少，脱粉时间选择在5︰00至9︰00。**

**6.2 早上5︰00前装好脱粉器，巢门前放好接粉盒，9︰00收集荷花粉。**

**6.3 9︰00收集荷花粉后，将脱粉器卸下。不卸下脱粉器继续脱粉，所脱花粉杂粉多，应分开装，3天要卸下一次脱粉器，以便蜜蜂拖出蜂箱内的死蜂。**

**6.4 收取荷花粉时，挑去接粉盒内的死蜂，动作要轻，以免荷花粉团破碎。**

**6.5 遇下雨，停止脱粉，下雨后要及时用水冲刷蜂箱前壁及巢门上的泥沙，保持蜂箱干净卫生。**

**7 荷花蜂花粉的干燥**

用脱粉器采收的新鲜荷花蜂花粉除立即置于-5℃以下冻存外，均需用适当方法干燥至含水量8%以下，以防发酵和霉变。

**7.1 阳光晒干**

将采收到的新鲜荷花蜂花粉均匀地摊在无毒塑料布上，厚度约1 cm，盖上干净的黑布，置阳光下照晒，日晒过程中不能翻动，一次晒干，避免团粒破碎。

花粉晾晒地点应远离公路和有扬尘的地方。

**7.2 自然风干**

将采收到的新鲜荷花蜂花粉摊在干净的细纱网上，厚度不超过2 cm，放在干燥通风处自然风干，该法系阴、雨天的应急措施，难以使花粉含水量降至8%以下，还需采用其他干燥方法继续干燥。

**7.3**  **烘烤**

将采收到的新鲜荷花蜂花粉摊于干净细纱网上，厚度约2 cm，置于烤烟房或烤莲房或其它烤箱中烘烤，温度控制不超过48℃。

**7.4**  **热风干燥**

将新鲜荷花蜂花粉均匀地摊在干净细纱网上，厚度约2 cm，在特制的干燥箱或干燥室内用热风机吹干，干燥温度不超过48℃。

**7.5**  **远红外线干燥**

将采收到的新鲜荷花蜂花粉放于远红外花粉干燥箱中加热干燥，箱内温度不超过48℃。

**7.6**  **冷冻干燥**

将采收的新鲜荷花蜂花粉放在冻干机中冷冻干燥。

**8 包装、运输、贮存**

**8.1 包装**

8.1.1 包装材料应干燥、清洁、无异味、不影响荷花蜂花粉的品质，符合食品卫生标准。

8.1.2 包装要牢固、防潮、防压、整洁，便于装卸、仓储和运输。

8.1.3 包装储运图示标志应符合GB/T191规定。

**8.2 运输**

所使用的运输工具应保持清洁、干燥、无异味、运输时应防潮、防雨、防暴晒、防风沙，装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

新鲜冷冻荷花蜂花粉的运输要用保温材料包装运输或采用冷冻车运输。

**8.3**  **贮存**

8.3.1 荷花蜂花粉应贮存于清洁、干燥、阴凉、无异味的冷库（温度在-5℃以下）中，冷库周围无异味。

8.3.2 短期临时存放，应经过干燥和密封处理后存于阴凉干燥处。

8.3.3 贮存场所应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味的物品同处贮存。