

ICS 67.140.10

备案号: B 35

DB6109

安康市地方标准

DB6109/T298—2023

毛木耳袋料栽培技术规程

Technical regulations for the cultivation of bag material of
Auricularia polytricha(Mont.) Sacc.

地方标准信息服务平台

2023-xx-xx 发布

2023-xx-xx 实施

安康市市场监督管理局 发布

前 言

本文件按照GB/T1.1-2001《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》编写。

本文件由安康市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：安康市农业科学研究院

旬阳市国桦农林科技开发有限公司

紫阳盼盼食用菌开发有限公司

西北农林科技大学

本文件主要起草人：李悦、张园园、王勇、文晓敏、韩宝康、周智国、唐果、秦宝福

本文件为首次发布。

联系信息如下：

单位：安康市农业科学研究院

电话：0915-8170000

地址：陕西省安康市汉滨区恒口大道一号

邮编：725021

地方标准信息服务平台

毛木耳袋料栽培技术规程

1 范围

本文件规定了毛木耳袋料栽培技术的产地环境、栽培季节、菌袋制作、出耳管理、耳片采收、转潮管理、产品质量的要求。

本文件适用于安康市毛木耳袋料栽培。

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。

GB 15618	土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
GB 12728	食用菌术语
GB 7096	食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 3095	环境空气质量标准
NY 5099	无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求
NY/T 2375	食用菌生产技术规范
NY/T 394	绿色食品肥料使用准则
NY/T 391	绿色食品产地环境质量
DB61/T 1113.5	黑木耳标准综合体第五部分 病虫害综合防治技术规程

3 术语和定义

GB 12728 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 毛木耳 *Auricularia polytricha*(Mont.) Sacc.

毛木耳是黄背毛木耳和白背毛木耳的总称，属于担子菌门，伞菌纲，木耳目，木耳科，木耳属。

4 产地环境

产地环境质量符合 GB 3095、GB 15618 和 NY/T 391 的要求。

5 栽培季节

5.1 分为春季栽培和秋季栽培。

5.2 春季栽培：适宜 3 月上中旬接种，6 月下旬采收结束。

5.3 秋季栽培：适宜 7 月下旬接种，10 月下旬采收结束。

6 菌袋制作

6.1 原料

原料和用水应符合 NY 5099、NY/T394 和 GB 5749 的要求。

6.2 培养料配方

配方 1: 木屑 50%、棉籽壳 29%、麸皮 20%、石膏 0.9%、磷酸二氢钾 0.1%，含水量 60%，pH 值 6.5~7.5；

配方 2: 木屑 79%、麸皮 20%、石膏 0.9%、磷酸二氢钾 0.1%，含水量 60%，pH 值 6.5~7.5；

6.3 装袋

选用 17cm*33cm*0.005cm 聚丙烯或高密度聚乙烯塑料袋，每袋装料 1.1 kg ~1.25kg。

6.4 灭菌

6.4.1 采用高压灭菌或常压灭菌；

6.4.2 高压灭菌温度 121 ℃、压力 1.4MPa、时间 2.5h；

6.4.3 常压灭菌温度 100℃、时间 15h~18h，若菌袋量大可适当延长灭菌时间。

6.5 接种室消毒

按照 NY/T 2375 的规定执行。

6.6 接种

菌袋冷却至 28℃ 以下接种。

6.7 菌袋摆放

养菌室要求清洁卫生，干燥，遮光，通风良好。采用 5 层~7 层架摆放菌袋，层高：40cm~45cm。

6.8 养菌管理

6.8.1 温度管理

a 萌发定植期：温度控制在 25℃~27℃，每天中午通风 1h；

b 菌丝生长期：温度控制在 20℃~24℃，每天早、中、晚各通风 1 次，每次 1h，菌袋培养 40d 左右可达生理成熟。

6.8.2 湿度管理

室内空气相对湿度控制在 60%~70%。

6.8.3 清除杂菌

结合翻袋及时清除杂菌感染袋。

7 出耳管理

7.1 催耳

7.1.1 春季栽培

菌袋堆垒或立排在出耳棚内地面（有遮阳网或草帘垫层），上面盖遮阳网或草帘，保温控湿培养 3d~5d，待菌袋全白、菌丝浓密，日平均气温达到 15℃时，开口催耳（开口方式：在菌袋上开 1 cm×1 cm 左右“V”形口或“+”形口，口与口之间呈“品”字形错开）。开口后同样堆放，保温保湿，每天通风 2 次~3 次，适当增加光照刺激，7d~10d 现耳芽即可进行出耳环节管理。

7.1.2 秋栽

菌袋立排在出耳棚内地面（有遮阳网或草帘垫层），次日或隔日开口，开口方式同 7.1.1，开口后散堆于地面，上盖遮阳网，降温保湿，全天通风，防高温，培养 3d 后现耳芽即可进行出耳环节管理。

7.2 出耳

7.2.1 菌袋摆放

- a. 菌袋进棚前 5d~10d 按 NY/T 2375 要求对棚内进行消杀处理。
- b. 地栽模式在摆袋前先将床面浇一次透水，上盖扎孔薄膜，菌袋分床摆放，每平方米 25 袋。
- c. 吊袋模式在棚内框架横杆上，每隔 20cm 按品字形吊挂菌袋，每串挂 7 袋，注意挂绳不能压耳。

7.2.2 温湿度管理

棚内温度控制在 25℃~28℃，空气相对湿度控制在 85%~90%，适当通风，散射光照。耳片生长阶段喷水应掌握“干湿交替”的原则。展片期应全天通风，防止流耳。

7.2.3 病虫害防治

按照 DB61/T 1113.5 的规定执行。

8 耳片采收

采收前 1d~2 d 停止喷水。耳背毛色转白、耳片颜色转淡并充分舒展、边缘开始弯曲即可采收。

9 转潮管理

采耳结束后，将出耳棚的塑料薄膜和遮阳网卷至棚顶，晾袋 5d~7d 后浇足水份，管理方法同 7.2。

10 产品质量

应符合 GB7096 规定要求。

