

ICS 65.020.20

B 61

DB23

黑 龙 江 省 地 方 标 准

DB23/T 2749—2020

棚室挂袋黑木耳生产操作规程

地方标准信息服务平台

2020 - 12 - 16 发布

2021 - 01 - 15 实施

黑龙江省市场监督管理局

发 布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1—2009 的编写规则起草。

本标准由黑龙江省市场监督管理局提出。

本标准起草单位：黑龙江省林业科学院伊春分院。

本标准主要起草人：高智涛、刘运伟、郭兴、范东茹、张巍、王洪刚、高云虹、李滇华、张德岩、刘艳杰、李占君、高金辉。

地方标准信息服务平台

棚室挂袋黑木耳生产技术规程

1 范围

本标准规定了塑料大棚挂袋黑木耳生产的棚室环境、棚室出耳管理、采收、档案管理。
本规程适用于塑料大棚挂袋黑木耳生产。

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 3095 环境空气质量标准
- GB/T 4455 农业用聚乙烯吹塑棚膜
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6192 黑木耳
- GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准(试行)
- GB 19169 黑木耳菌种
- JB/T 10594 日光温室和塑料大棚结构与性能要求
- LY/T 2841 黑木耳菌包生产技术规程
- NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求
- QB/T 2000 塑料经编遮阳网

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

挂袋大棚

用于立体式栽培黑木耳生产的塑料大棚。

3.2

棚室栽培

塑料大棚内立体栽培黑木耳的过程。

3.3

幼耳期

黑木耳从粒状原基发生到生长成耳片的时期,形似猫耳、肉厚、顶尖硬而无弹性。

3.4

成耳期

黑木耳耳片分化,生长成鸡冠状的时期。

4 棚室环境

4.1 建棚场地

建棚场地应选择远离工业污染源及距公路主干路 200m 以上的地块，土地标准符合 GB 15618 的规定，并具备通风良好，空气质量符合 GB 3095 的规定，靠近优良水源，水质符合 GB 5749 规定的地块。

4.2 大棚尺寸

棚高3.5m~4.5m，肩高1.8m~2.2m，面积400m²~600m²。

4.3 大棚走向

东西走向。

4.4 大棚结构

外部结构符合 JB/T 10594 的规定，内部挂袋架与大棚为分体式结构，塑料棚膜符合 GB/T 4455 的规定，塑料棚膜外部覆盖遮阳率 85%~90%的平织遮阳网，遮阳网符合 QB/T 2000 的规定。

4.5 棚内设施

挂袋架、喷头、水管、过滤阀、电机、温湿度计、光度计等。喷头处于挂袋横梁上方。

4.6 棚内卫生

大棚使用前清理杂物，通风日晒。

5 栽培工艺流程

菌包生产→搬运入棚→菌丝恢复→划口→催芽→挂袋→出耳管理→采收→贮存

6 黑木耳菌包生产

生产应符合LY/T 2841的规定。

7 棚室出耳管理

7.1 搬运入棚

挑选外表无破损、无污染菌袋在夜间棚内0℃以上，白天棚内温度高于15℃入棚。搬运时轻拿轻放。

7.2 菌丝恢复期

放置2d~3d恢复运输途中受伤菌丝。

7.3 机械划口

视菌包大小，每袋划180个~250个小口。

7.4 催芽

7.4.1 催芽条件

宜温度 18℃~20℃、相对湿度 70%~75%、光照度 300lux~500lux。

7.4.2 催芽方式

宜纵向卧式码垛4层~5层，码垛覆盖遮阳网。

7.4.3 催芽管理

白天通风，夜间保温，湿度低时向地面喷水，至划口处出现褐色耳线。

7.5 挂袋

7.5.1 挂袋规格

每隔 20cm~25cm 处，系紧 2 根尼龙绳一组的挂绳，挂绳底端距地面大于 30cm，每组应挂 6 袋~8 袋。

7.5.2 挂袋方式

挂绳底端打结，从下向上挂袋，菌袋口朝下，挂绳避开划口处，每挂一袋放置一个回形挂钩并向下压紧。挂袋完成后，棚内每组挂绳底部纵向串联。

7.6 出耳管理

7.6.1 幼耳期管理

宜温度 20℃~25℃，湿度 75%~85%，适当通风，形成干湿交替环境，光照度 500lux~1000lux。

7.6.2 成耳期管理

打开棚膜至肩高处，大棚整体覆盖遮阳网进行管理。宜在温度 18℃~22℃时浇水，耳片展开后且棚内相对湿度 85%~95%时停止浇水，待耳片干缩后，重复浇水操作，光照度 1000lux~2000lux。

8 生态因子管理

用遮阳网、棚膜、通风、浇水调控棚室黑木耳栽培中的各项生态因子。

8.1 温度

棚内温度低于 18℃时，应将棚膜放下保温。棚内温度高于 25℃时，棚顶覆盖遮阳网，将两侧棚膜卷至肩高处，通风或浇水降温。

8.2 湿度

棚内湿度低时，放下棚膜、遮阳网浇水增湿。棚内湿度高时，卷起塑料棚膜、遮阳网至大棚肩高处，通风降湿。

8.3 光照度

光照度低时，将遮阳网卷至大棚肩高处，光照度高时，将遮阳网覆盖整个大棚。

8.4 通风

棚内耳片干时，放下棚膜、遮阳网，减少通风，浇水后使耳片展开。棚内耳片湿时，棚膜、遮阳网卷至大棚肩高处，加大通风，使耳片收缩。

9 采收

9.1 采收标准

耳片直径长至 3cm~6cm，耳片边缘变薄，耳根收缩变细，停止浇水，即可采收，应采大留小，不留耳基。

9.2 二潮耳管理

一潮耳采收完成后，在阳光充足时，将塑料棚膜、遮阳网卷起晒袋，用遮阳网控制棚内温度不高于 30℃。持续至划口处菌丝增厚，停止晒袋，继续按出耳期管理。

9.3 晾晒

晾晒厚度不超过 4cm，待边缘收缩后翻面晾晒。

10 病虫害防治

10.1 主要病害防治

10.1.1 常见病害

绿霉病、流耳病。

10.1.2 防治措施

检查杂菌，发现污染菌袋移出大棚。一潮耳采收后，清理地面卫生，在地面喷1次1%石灰水。

10.2 主要虫害防治

催芽前后，棚门安装防虫网、粘虫带防虫，发生虫害采用黑光灯、黄板诱杀除虫。

11 贮存

应符合 GB/T 6192 的规定。

12 档案管理

建立棚室挂袋黑木耳生产档案，包括栽培场地环境、棚室管理、采收、晾晒、贮存记录。