

DB34

安徽省地方标准

DB34/T509-2005

无公害黑木耳代料生产操作规程

2005-05-09 发布

2005-05-09 实施

安徽省质量技术监督局 发布

前 言

本标准由安徽省菜篮子工程办公室提出。

本标准由宣城市农业委员会起草。

本标准由安徽省农业标准化技术委员会归口。

本标准主要起草人：卢家庆、赵福寿

本标准2005年5月9日首次发布

无公害黑木耳代料生产技术规程

1 范围

本规程规定无公害黑木耳代料栽培产地条件要求和生产管理措施。
本规程适用于我省无公害黑木耳代料的生产。

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，其最新版本适用于本标准。

GB4285	农药安全使用标准
GB7096	食用菌卫生标准
GB/T8321	农药合理使用准则
GB12728	食用菌术语
GB16715	瓜类作物种子
NY/T496	肥料合理使用准则
NY5010	无公害蔬菜产地环境条件

3 生产场地的选择

生产场地的大气、水质、土壤条件除应符合NY5010要求外，还应防止因菇场培养料堆制发酵及废弃物处理对周围环境产生不良影响。

4 肥料、农药使用的原则和要求

允许使用和禁止使用的肥料、农药的种类按GB4285、GB/T8321、NY/T496执行。

5 术语

GB12728规定的及以下的术语与定义适用于本标准。

6 生产技术管理

6.1 培养基选择

不含芳香油类抑菌物质，富含木质素、纤维素、半纤维素类物质的锯木屑，秸秆、棉子壳等原料，其原料产地的条件符合无公害产地生态环境质量标准。

6.2 菌种

选用适合当地气候条件的生产期短、产量高、片大、肉厚、颜色深，且菌龄在30d-40d、纯的黑木耳双核菌丝作为菌种

6.3 栽培季节

春季栽培，3月至4月。秋季栽培，6月至8月。

6.4 菌袋准备与培养

6.4.1 塑料袋

聚丙烯（PP）袋或聚乙烯（PE）袋，规格18cm×36cm或17cm×33cm，厚度为0.04-0.06mm的折角筒袋。

6.4.2 培养基配方

锯木屑78%，米糠10%，麦麸10%，石膏1%，石灰0.5%，糖0.5%—1%。

6.4.3 拌料与装袋

拌料：将培养料按配方称好，拌均，加水翻拌，使培养料含水量达65%左右，然后将料堆积起来，30min-60min后，使料吃透水，立即装袋。

装袋：装料时料要装实，扎口及时，袋口薄膜与料紧贴。

6.4.4 灭菌

高压灭菌在每1.0kg-1.4kg/cm²的压力下保持1.5h-2h，常压灭菌在100℃下保持10h-12h。

2.1.1 接种

在接种箱等无菌条件下进行接种。

2.2 培养

2.2.1 发菌

培养室先进行消毒，菌袋分层排放为宜。

培养室的温度以22℃-25℃为宜。保持黑暗或极弱的光照强度，并在早晚通风两次，每次时间30min-60min。

在发菌期间，要经常检查杂菌，发现有杂菌的菌袋，立即隔离，在远处深埋或烧毁。

2.2.2 刺孔

菌丝满袋后，每袋刺孔180-200个孔，刺孔要求排列整齐，呈品字型，深0.5cm-1cm，可用扁型针或园型针，刺孔后分散堆放，增加自然光，刺激耳芽形成，当打孔处的菌丝恢复生长，大约10d即可出田排场，进入出耳管理。

2.3 管理

2.3.1 做畦

整平田块，挖好排水沟，畦做成宽1.3m-1.4m，高0.2m，长根据场地而定，畦面呈龟背型，不积水，并喷除草剂和杀虫剂，畦面上铺双层遮阳网或稻草，有保湿作用，然后在畦上搭架、盖棚等。

2.3.2 排场

菌棒生理成熟后，进行排场，方法一是菌棒直接斜靠在畦面上；方法二是在菌棒的一头插上竹签再斜靠在畦面上，与地面保持一定距离，有利于通风，菌棒之间保持8cm-10cm距离。

2.3.3 出耳管理

2.3.3.1 原基形成期

出耳阶段的管理措施主要是水分管理，即保持相对湿度为85%—95%，以促进耳基形成。

2.3.3.2 幼耳期

幼耳阶段约5d-10d，喷水次数不宜过多，一般1次-2次/d，耳基慢慢长大，喷水量可稍多，以保持湿润为度。

2.3.3.3 成耳期

成熟期约15d-30d，这时耳片大，水分散失多，喷水量要相应增大，每天喷水2次-3次，同时保持干湿交替的环境。

2.4 病虫害的防治

2.4.1 杂菌防治

危害木耳的杂菌主要有革菌、多孔菌等，其防治措施是将耳场选在通风向阳处，注意耳场的清洁卫生；耳棒点种时对表皮进行严格消毒；实行合理密植，缩短生产周期。

2.4.2 常见的害虫

危害耳棒的害虫有红线虫、鱼儿虫、壳子虫、白蚁等害虫。主要防治措施是做好消除虫卵，对红线虫、鱼儿虫可用50%可湿性敌百虫0.5kg，加水500kg-750kg，浸耳棒2min。

2.4.3 危害菌种生产和代料栽培的杂菌

主要的青霉、毛霉、木霉、酵母和细菌等。防治措施是加强环境卫生管理，严格执行无公害操作规程，环环把好灭菌关，对所用工具和引种室、箱、培养室经常保持清洁和灭菌。

3 采收

当耳片充分舒展，耳根收缩，色泽转淡，肉质肥软，有的腹面已产生白色孢子粉时，说明耳已接近成熟，停止喷水，及时采收。
