

湖北省地方标准

DB42/T 191-2006
代替DB/T 191-2000

绿色食品 黑木耳段木栽培技术规程

Green food- Agricultural practice for Jew's-ear cut-log cultivation

2006-12-28 发布

2007-01-01 实施

湖北省质量技术监督局 发布

前 言

本标准代替DB42/T 191-2000《绿色食品黑木耳段木栽培技术操作规程》。

本标准与DB42/ 191-2000相比主要变化如下：

- 标准名称更改为《绿色食品 黑木耳段木栽培技术规程》；
- 将“引用标准”改为“规范性引用文件”，并采用新的引导语和调整了部分引用文件（见2000年版的2；本版的2）；
- 删除了“定义”部分内容（见2000年版的3）；
- 对“要求”部分内容进行了顺序调整和内容增减（见2000年版的4、5；本版的3～11）；
- 删除了“标志、标签”、“包装、贮藏”及“运输”内容，改为直接引用有关标准（见2000年版的6、7、8；本版的11.3）；
- 增加了“生产档案”内容（见本版的12）。

本标准由湖北省农业厅提出并归口。

本标准起草单位：湖北省绿色食品管理办公室、华中农业大学。

本标准主要起草人：徐跃进、袁泳、胡军安、罗昆、杜巍、李秋洪、赵福兰、陈永芳。

本标准于2000年4月首次发布，本次为第一次修订。

绿色食品 黑木耳段木栽培技术规程

1 范围

本标准规定了A级绿色食品黑木耳 (*Auricularia auricula* (Hook) Underw) 段木栽培的产地环境条件、段木准备、菌种准备、人工接种、定植管理、三堆排场管理、起架出耳管理及采收与干制。

本标准适用于湖北省A级绿色食品黑木耳段木栽培生产, 长江流域其他地区亦可参照使用。

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。

GB 19169-2003 黑木耳菌种
 NY/T 391-2000 绿色食品 产地环境技术条件
 NY/T 393-2000 绿色食品 农药使用准则
 NY/T 658-2000 绿色食品 包装通用准则
 NY/T 749-2003 绿色食品 食用菌
 中华人民共和国农药管理条例

3 生产操作流程

产地环境选择→段木准备→菌种准备→人工接种→定植管理→散堆排场管理→起架出耳管理→采收与干制。

4 产地环境条件

绿色食品黑木耳段木栽培的产地环境条件应符合 NY/T 391-2000 的 4.1、4.2 及 4.5 规定, 要求耳场与白蚁栖息地隔离。

5 段木准备

应选不含松脂、精油、醇、醚及其它芳香性抑菌物质的树木作耳树。宜选用当地资源丰富, 容易生长黑木耳, 而又不是重要的经济林木的树种。可选用的耳树有栓皮栎、麻栎、枹栎、槲栎、米槠、棘皮桦、枫杨、枫香、榆树、柳树、刺槐、槭树、悬铃木、黄连木等。应执行砍育结合原则, 保护森林植被。

直径 10cm~12cm 的耳树, 砍伐后 10d~15d 或砍伐的同时剥枝截杆。宜将直径 6cm 以上的枝干锯成长 1.0m~1.2m 的段木, 用 5% 的石灰乳刷断面。宜采用井字形堆码架晒, 堆高 80cm~120cm; 直径 6cm 以下的段木宜柴片式密集堆码, 堆高 60cm~80cm。段木断面颜色由白变黄、出现明显的放射状裂纹、含水量约 40% 时即可接种。

6 菌种准备

菌种质量应符合 GB 19169-2003 的规定。

宜选用抗逆性强、抗杂菌、抗病虫害能力强, 并通过 5a(年) 以上时间和 50 000 袋以上规模栽培试验选定的优质高产菌种作为当地的主栽菌种。菌种宜为选定黑木耳菌种双核菌丝的纯培养体, 菌龄 40d~60d。在温度 20℃~28℃、空气相对湿度 75%~85% 的条件下, 接种后 21d~28d 定植并形成耳芽。

7 人工接种

7.1 接种时间

接种时期宜为1月~4月,气温5℃~20℃时接种,以8℃~12℃为最适接种期。宜各地应根据段木含水量和气候条件,确定当地最佳接种时间。

7.2 接种方法

接种穴穴距宜6cm~8cm、行与行间的穴位交错呈梅花形、穴径11mm~12.5mm、穴深15mm~20mm。打穴接种,打穴后立即接种。

接种人员应用70%酒精消毒双手。接种时挖取一小块菌种填入接种穴中,以装满穴孔为止,并轻轻按紧。锯木屑菌种接种量宜为3g/穴~5g/穴。接种后立即用树皮密封。

打穴、接种、加盖等过程中,应防止杂菌侵染,确保(段木)杆成活率100%、穴成活率95%以上。

8 定植管理

宜将已接种的段木,按树种、直径分类堆码,上下两层段木呈“井”字形,堆高1.0m~1.2m,用草帘、树枝或塑料薄膜覆盖。堆内的温度宜为20℃~28℃,空气相对湿度宜为75%~85%。堆内温度较高时,应揭盖通风。定植管理时间宜为21d~28d,其间宜每7d~10d翻堆一次,调换耳木位置,结合翻堆,酌情浇水。

9 散堆排场管理

9.1 排场时间

宜于定植管理21d~28d后,即接种穴的菌丝体已延伸到木质部并产生少量耳芽时,散堆排场,促使菌丝在耳木中迅速蔓延。

9.2 排场方法

宜用平铺式排场,即用枕木将耳木的一端或两端架起,整齐地排列在耳场地上。平地耳场宜东西方向排成行,斜坡耳场宜沿等高线排成行,耳木间隔宜5cm~10cm,排行之间通道宽宜50cm。

9.3 排场期管理

9.3.1 水分管理

排场期间,应创造适宜的温度(20℃~28℃)、良好的通风和“干湿交替”的环境条件。

排场初期每隔5d~7d喷洒一次水,以后每隔2d~3d喷洒一次水。随着气温的升高,每天傍晚喷洒一次水。每次喷水以湿透树皮为度,阴天或雨天,少喷或不喷水。

9.3.2 翻杆管理

排场期间,宜每隔8d~12d翻杆一次,将贴地的一面翻向上,使耳木周身温度、湿度均衡;雨后天晴翻杆调头,防止耳木长期处于过湿状态。

9.3.3 杂菌害虫防治

发现杂菌,宜及时刮除,并在刮面涂刷5%石灰乳,将刮下的杂菌带到耳场外深埋或集中烧毁。经常清除耳场枯枝落地叶、烂草及砖头瓦块等,铲除蛞蝓栖息地,抑制杂菌害虫的发生为害。

杂菌害虫防治过程中,农药的使用应符合NY/T393和《中华人民共和国农药管理条例》的规定,任何一种化学农药在香菇生长过程中只能使用一次。

10 起架出耳管理

10.1 起架时间

宜于排场发菌后30d~60d、80%的接种穴长出耳芽且部分耳片直径达1.5cm~2.5cm时起架。

10.2 起架场地

上堆定植,散堆排场,起架出耳可在同一场地进行。起架的场地宜选择有七分阳、三分阴的散射光条件的自然林,也可搭建荫棚。在海拔800m以上的高山,则可将耳木架在山边林地外侧;在海拔300m~

600m 的地方, 可将耳木排在溪沟旁。

10.3 起架方式

可采用覆瓦式、蜈蚣式、“人”字架形等起架方式。以“人”字架形为宜, 即横杆离地 70cm, 耳木在横杆两侧交互摆放, 宜与地面呈 45° 夹角斜靠横杆上。少雨天气或新耳木, 夹角可大些; 雨田或隔年耳木, 夹角可小些。木桩及横杆在使用前应用石灰乳涂刷断面或用火烧焦等方法防止杂菌。

10.4 出耳管理

应以水分管理为主。在干旱的情况下, 应喷水保湿, 使耳场的相对湿度达到 85%~95%。喷水要细喷、喷匀、喷足, 使耳木吸收足够的水分。

采收前, 应停止喷水 1d~2d。采收后, 停止喷水 3d~5d。然后再进行喷水管理, 且第一次要喷足, 使木耳湿透, 以后再重复上述水分管理, 促使产生大量耳芽。在 5 月~9 月, 每隔 15d~20d 即可采收一茬黑木耳。

10.5 越冬管理

气温降至 10℃ 以下时, 应将木耳堆码在避风向阳的地方, 并适当覆盖, 保温保湿。翌年春天, 气温逐渐回升, 再补水催芽, 架木出耳。

10.6 耳场病虫害防治

10.6.1 菌种调控

应选用抗病性、抗虫性和抗逆性较强的菌株, 培养菌丝活力旺盛的菌种。宜于低温时接种, 段木的断面及死节周围增加接种穴数, 打穴、接种、加盖一次完成。

10.6.2 段木调控

宜选用无虫害、无杂菌的段木, 削枝截杆时用 5% 石灰水涂刷断面, 接种前将段木含水量调整到 40%~45%。

10.6.3 化学防治

伪步行虫和食丝谷蛾(蛀枝虫)为害耳基、耳芽或耳木时, 宜每 667m² 用 50% 敌敌畏乳油 160g~300g 对水 120g~200g 喷雾, 安全间隔期 14d 以上。蛴螬宜于沟边、地头或行间撒石灰防治, 每 667m² 用生石灰 5kg~7kg; 或用蜗牛敌(多聚乙醛)配成有效成分 3%~6% 的豆饼粉或玉米粉作毒饵, 于傍晚撒施诱杀; 或于清晨用 1% 食盐水喷洒防治。

化学农药的使用应符合 NY/T393 和《中华人民共和国农药管理条例》的规定, 任何一种化学农药在黑木耳生长过程中只能使用一次。

11 采收与干制

11.1 采收标准

耳片舒展变软、颜色由深变浅、耳根收缩由粗变细、耳片腹面开始见白色孢子粉时为适宜采收期。

11.2 采收方法

宜连同木耳基部, 整朵采收。春耳、秋耳宜采大留小, 伏耳宜于大多数达到采收标准时一次性采收。可连续采收 2a~3a。

11.3 干制加工

附在子实体上的泥沙、树皮或其他杂质应用清水洗净。洗净滤干后, 宜摊放烤筛、晒席或晒帘上, 日晒 3d~4d, 或采用机械烘干。机械烘干时, 宜单层摆放在烤筛上, 起始温度 35℃~40℃, 升温速度 1℃/h~2℃/h, 同步鼓风排湿, 最终温度 60℃, 至含水量≤13%。干燥过程中不可翻拌过勤, 防止耳片粘连形成“拳耳”

11.4 其他

绿色食品黑木耳的感观、理化指标、卫生指标、贮藏、包装及运输应符合 NY/T 749-2003 和 NY/T 658-2000 的要求。

12 生产档案

12.1 建立田间生产档案。

12.2 对生产技术、病虫害防治、采收和干制加工各环节所采取的措施进行详细记录。
