

ICS 67.080.20
X 26
备案号: 57940-2018

DB54

西藏自治区地方标准

DB 54/T 0141—2018

地理标志产品 亚东黑木耳生产技术规程

地方标准信息服务平台

2018-01-30 发布

2018-02-28 实施

西藏自治区质量技术监督局

发布

目 次

前言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 地理标志产品保护范围..... 1

5 产地环境..... 1

6 生产..... 1

7 加工..... 3

8 病虫害防治..... 4

附录 A（规范性附录） 亚东黑木耳地理标志产品保护范围图..... 5

地方标准信息服务平台

前 言

本标准根据国家质量技术监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》和 GB/T 17924 《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准的起草符合 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规则。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由亚东县人民政府提出。

本标准由西藏自治区质量技术监督局归口。

本标准起草单位：四川省标准化研究院、日喀则市质量技术监督局、亚东县农牧局。

本标准主要起草人：张毅、杨玲、侯超华、付家义、彭逸凡、袁保军、丁婵、尼琼、袁军、热旦、丁忠卫、翟姣、何彬。

地方标准信息服务平台

地理标志产品 亚东黑木耳生产技术规程

1 范围

本标准规定了亚东黑木耳的术语和定义、地理标志产品保护范围、产地环境、生产、加工及病虫害防治的要求。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的亚东黑木耳的生产及加工。

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，仅所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/T 6192 黑木耳

GB/T 12728 食用菌术语

3 术语和定义

GB/T 6192 和 GB/T 12728 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

亚东黑木耳

在第4章规定的地理标志产品保护范围内独特的自然地理环境条件下，使用特定的黑木耳品种栽培、生产的黑木耳。

4 地理标志产品保护范围

亚东黑木耳的地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫行政部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即西藏自治区亚东县康布乡、上亚东乡、下司马镇、下亚东乡共四个乡镇现辖行政区域，见附录A。

5 产地环境

5.1.1 亚东县管辖区域境内，海拔高度2850 m～3900 m。

5.1.2 日照时间长，阳光无遮挡，日夜温差小，空气湿度大。

5.1.3 水源清洁而充足，排灌方便，周边无污染源。

6 生产

6.1 栽培流程

菌种培养 → 袋料准备 → 接种 → 发菌 → 上架培养 → 采收。

6.2 菌种培养

6.2.1 概述

亚东黑木耳的菌种主要是用当地野生黑木耳，通过组织分离法和孢子分离法获得纯种，在此基础上制作二级菌种(原种)和三级菌种(栽培种)。

6.2.2 工艺

菌种培养的工艺如图 1 所示：

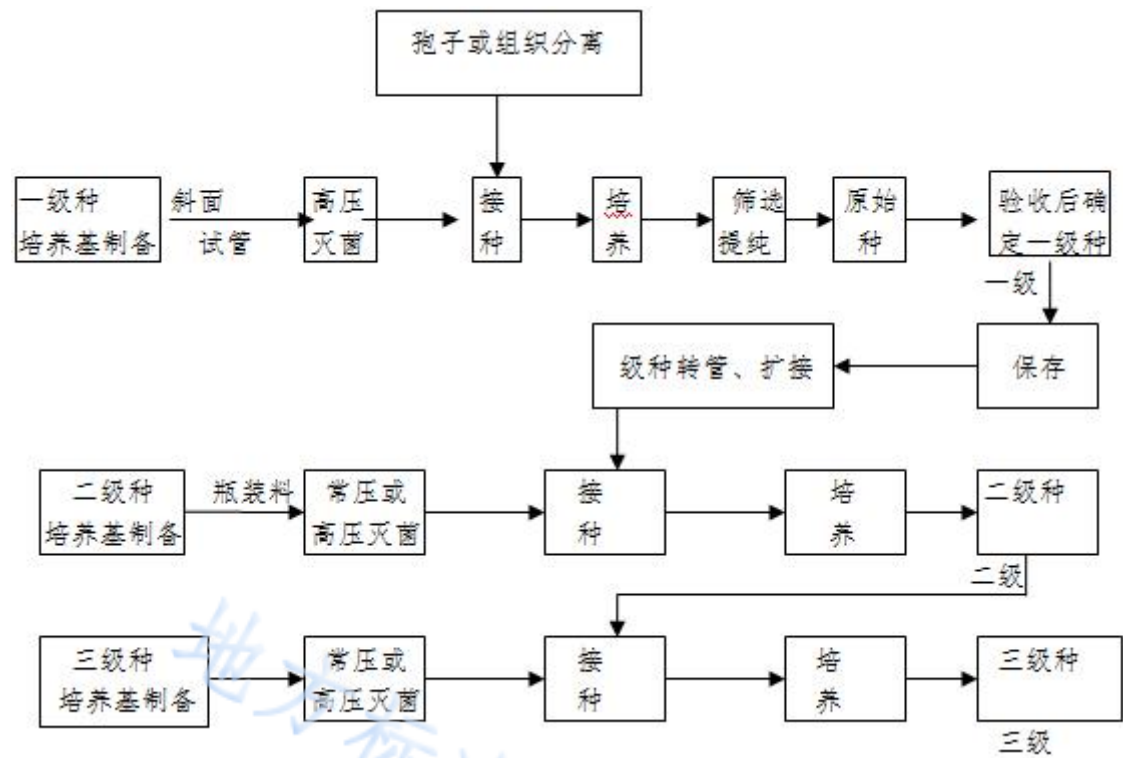


图 1 菌种培养工艺图

6.2.3 培养基的选择

6.2.3.1 一级种(母种)宜采用马铃薯葡萄糖琼脂（PDA, Potato Dextrose Agar）培养基。

6.2.3.2 二级、三级菌种可利用农作物秸秆、锯木屑、酒糟、树叶、粪草、麦粒、玉米粒、麸皮、树枝等作栽培原料。

6.2.4 灭菌

6.2.4.1 小规模栽培时，对原种、栽培种等固体培养基采用高压蒸汽法进行灭菌，即在气压约 150 kPa、温度 29 ℃ 的条件下保持灭菌 2 h。

6.2.4.2 数量较大时，对原种、栽培种等固体培养基采用常压蒸汽法进行灭菌，即在温度 100 ℃ 左右保持灭菌 12 h ~ 15 h。

6.3 袋料准备

6.3.1 采用当地桦树木屑、麸皮和棉籽壳组成，其中木屑 70%、麸皮 15%、棉籽壳 15%。

6.3.2 先将各种干料按比例混合，加水充分搅拌均匀，再加入已预湿的原料一同搅匀。

6.4 接种

6.4.1 接种操作前应对接种室（箱）进行消毒，接种操作后应及时清理清洁。

6.4.2 接种操作后的前两天应保持培养室清洁，并进行消毒杀菌和灭虫。

6.4.3 一年四季皆可接种。

6.5 发菌

6.5.1 接种后将菌袋放入干燥、洁净的室内或大棚内避光培养。

6.5.2 菌丝生长温度应保持在 $22^{\circ}\text{C} \sim 28^{\circ}\text{C}$ 。

6.5.3 菌丝生长湿度应保持在 60% ~ 70%。

6.5.4 在菌丝生长阶段应保持环境的通风换气。

6.6 上架培养

6.6.1 培养条件

菌丝发满袋后转入上架培养。培养应在自然气温条件进行，过程中应遮阳、避雨，保持空气清新。

6.6.2 场地管理

作成宽 15 cm，高 15 cm ~ 20 cm 的小土埂，土埂间距约 80 cm；硬化的地面，可按上述距离铺一层砖即可。

6.6.3 菌袋开口

准备好场地后，先将菌袋用 1% 的高锰酸钾溶液或 0.2% 克霉灵溶液清洗袋的表面，然后对菌袋割出耳口。

6.6.4 菌袋摆放

将菌袋平放于土埂上，袋与袋间距 5 cm ~ 8 cm，中间用土填实；硬化地面，填土的应在袋的上部加上厚度为 2 cm ~ 3 cm 的土层，然后按第一层摆法摆好第二层菌袋；不填土的应在第一层袋上摆上两根直径约为 2 cm ~ 3 cm 的小竹竿，然后放第二层菌袋，依次摆放 6 ~ 8 层。最后在土堆近处铺设一层地膜，以防止喷水时土粒溅到耳片上。

6.7 采收

6.7.1.1 菌袋上架 20 天后，大小达到 1 cm ~ 1.5 cm，耳片翻卷变软时开始陆续采摘。

6.7.1.2 应分批采收，采大留小，不采流失耳。

6.7.1.3 采收时应抓住整朵木耳轻轻拉下，或用下刀沿袋壁削下，不留耳根或残片。

7 加工

7.1 前处理

采收的新鲜黑木耳应进行干制加工。加工前，首先应清除树皮、木塞、草叶等杂物，修剪耳根，如有泥沙应放在清水中漂洗干净。

7.2 方法

7.2.1 自然晾晒

将鲜耳摊放在地面的晒席或竹帘上，在烈日下晾晒一至二天即可晒干。在耳片未干以前，不宜多翻动，以免影响质量。

7.2.2 人工烘干

在烘干箱或在简易烘干房内烘干，温度不应超出 50 ℃。

8 病虫害防治

采取预防为主的综合防治措施。坚持预防为主、全程控制、无公害处理、无残留施治的原则。不用化学农药、杀菌剂和不明成分的材料直接喷施菌棒及子实体。出耳期不使用任何化学农药。

地方标准信息平台

附 录 A
(规范性附录)

亚东黑木耳地理标志产品保护范围图

亚东黑木耳地理标志产品保护范围见图 A. 1。

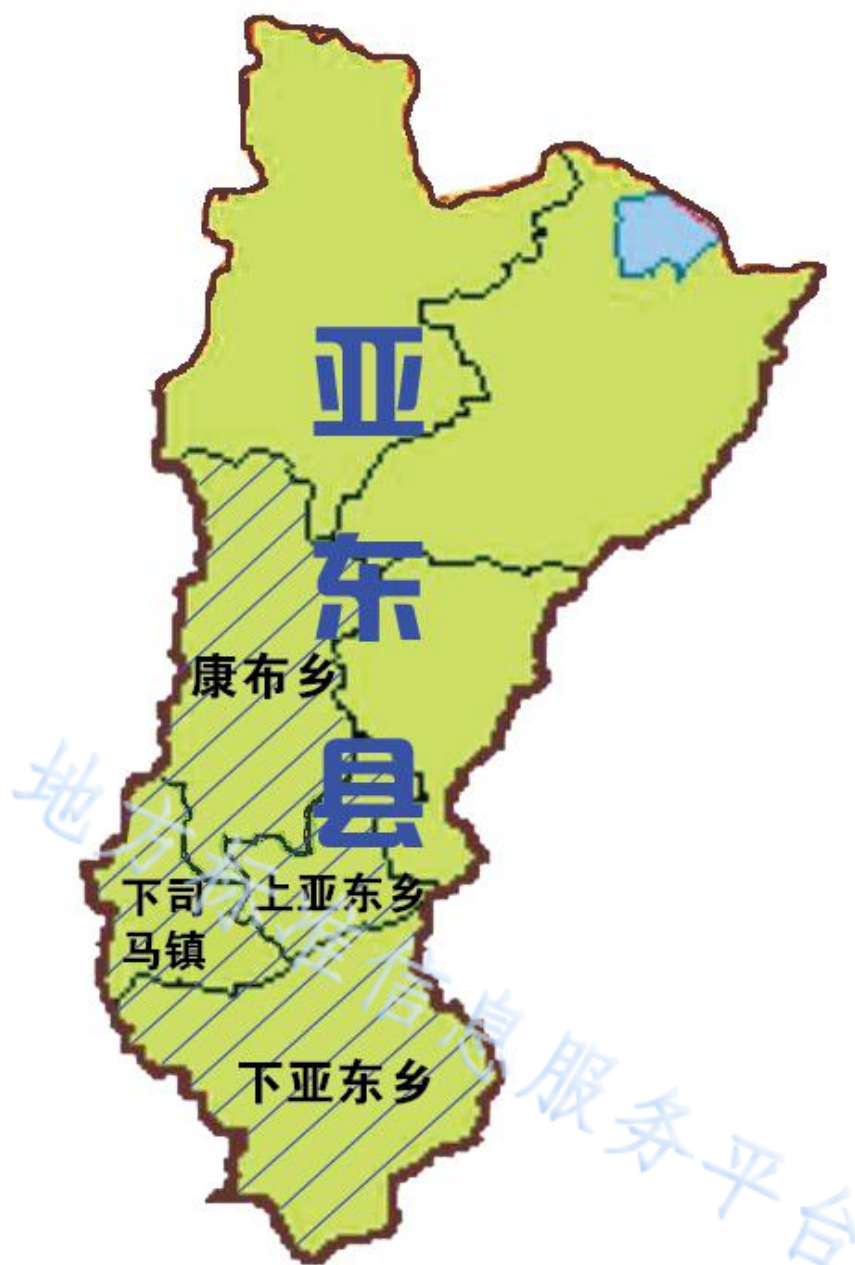


图 A. 1 亚东黑木耳地理标志产品保护范围图