

DB61

陕 西 省 地 方 标 准

DB 61/T 1113.4—2017

黑木耳标准综合体 第 4 部分：袋料栽培技术规程

Auricularia auricula standard complex Part 4: Technical regulation for substitute
cultivation of Auricularia auricular

2017 – 10 – 25 发布

2017 – 11 – 25 实施

陕西省质量技术监督局 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 生产环境 2

5 菌种 2

6 原辅材料 2

7 木屑 2

8 栽培技术 2

前 言

本部分根据GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

DB61/T 1113《黑木耳标准综合体》分为五个部分：

- 第1部分：黑木耳产地环境；
- 第2部分：黑木耳菌种生产技术规范；
- 第3部分：黑木耳端木栽培技术规范；
- 第4部分：黑木耳袋料栽培技术规范；
- 第5部分：黑木耳病虫害综合防治技术规范。

本部分为DB61/T 1113的第4部分。

本部分由汉中植物研究所提出。

本部分由陕西省农业厅归口。

本部分起草单位：汉中植物研究所、陕西理工大学、宝鸡市农业技术推广中心、宁强县农业局、陕西森盛菌业科技有限公司。

本部分主要起草人：赵赞鑫、邓百万、陈文强、韩根锁、王建明、伊清宏、马明元。

本部分由汉中植物研究所负责解释。

本部分首次发布。

联系信息如下：

单位：汉中植物研究所

电话：0916-2517605

地址：陕西省汉中市汉台区将坛路550号

邮编：723000

黑木耳标准综合体

第 4 部分：黑木耳袋料栽培技术规程

1 范围

本部分规定了黑木耳袋料栽培技术的生产环境、菌种、原辅材料、栽培技术等要求。
本部分适用于陕西省黑木耳袋料栽培生产。

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 317 白砂糖
- GB/T 5483 天然石膏
- GB 19169 黑木耳菌种
- NY/T 119 饲料用小麦麸
- NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程
- NY 5095 无公害食品 食用菌

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

袋料栽培 substitute cultivation
用杂木屑为主要培养材料，经一定的工艺，代替原木栽培的黑木耳生产方式。

3.2

原基分化期 primordium differentiation stage
双核菌丝通过锁状联合方式分裂发育，从段木基质中吸收水分和营养，增殖后在菌丝束前端出现瘤状黑色小球的阶段。

3.3

幼耳期 the young ear period
原基逐渐膨大，分化后能清晰可见耳片的阶段。

3.4

成耳期 earing period
耳片吸水膨胀，进一步分化扩大，耳片逐步展开成型木耳，背面产生孢子的阶段。

4 生产环境

符合《黑木耳标准综合体》第1部分的要求。

5 菌种

质量符合GB 19169的要求。

6 原辅材料

原辅材料应符合NY/T 528的要求。

7 木屑

不能使用松、柏等含油脂树种的木屑。应新鲜、无虫、无螨、无霉变、洁净、干燥。

7.1 麦麸

符合NY/T 119要求。

7.2 石膏

符合GB/T 5483要求。

7.3 白砂糖

符合GB 317要求。

8 栽培技术

8.1 工艺流程

配料→拌料装袋→灭菌冷却→接种→菌袋培养→划口→作畦排场→出耳管理→采收。

8.2 栽培时间

8.2.1 春季栽培，1月上、中旬开始制袋，3月中旬下地催耳，5月末出耳结束。

8.2.2 秋季栽培，9月上旬制袋，10月下旬下地催耳，12月上旬出耳结束。

8.3 配料

8.3.1 配方1：木屑 78%、麦麸或细米糠 20%、白砂糖 1%、石膏 1%。

8.3.2 配方2：木屑 76.5%、麦麸 10%、稻糠 10%、黄豆粉 2%、碳酸钙 0.5%、石膏 1%。

8.3.3 料水质量比 1:1.1，pH 值 6.5~6.7。

8.4 拌料装袋

用15cm×35cm或17cm×35cm规格的菌袋，5h内装完。

8.5 灭菌冷却

8.5.1 常压灭菌 100℃，10h~12h；高压灭菌 121℃，1.5h。

8.5.2 灭菌结束后，菌袋温度 50℃~60℃出锅，移至冷却室。

8.6 接种

袋温 20℃~30℃，转入接种箱或接种室备用。木屑原种每瓶接种 30 袋~35 袋，麦粒原种每瓶接种 45 袋~5 袋，严格按照无菌操作要求接种。

8.7 菌袋培养

培养室温度 23℃~25℃，空气相对湿度 60%~70%。每天通风换气两次，每次 30min。间隔 10d 检查一次，拣出污染菌袋。培养 45d~60d，菌丝长满菌袋，有黑色原基形成，即可划口出耳。

8.8 划口

每袋划口 100 个~110 个，长度 0.5cm~1.0cm。

8.9 作畦排场

8.9.1 畦宽 120cm~130cm，高 15cm~20cm。畦面覆盖带孔塑料薄膜或稻草。

8.9.2 菌袋间距 15cm~20cm，每 667m²（亩）排 7000 袋~8000 袋。

8.10 出耳管理

8.10.1 原基分化期 10d~12d，遮阴盖膜，温度 15℃~25℃，相对湿度 85%~90%。

8.10.2 幼耳期 7d~10d，温度 20℃~28℃，相对湿度 65%~70%。

8.10.3 成耳期 2d~25d，干湿交替。

8.11 采收

当耳片充分开放，色泽由黑变褐，即可采收。黑木耳色泽符合 NY 5095 的要求。采收前 24h 停止喷水，采大留小。

8.12 多茬管理

黑木耳接种后可连续采收 1y~3y。每茬采收后，停止喷水 5d~7d，晾晒菌袋，菌丝恢复生长，再次喷水刺激下批耳芽形成。出耳管理参照 7.10 执行，采收参照 7.11 执行。