

# DB34

## 安 徽 省 地 方 标 准

DB 34/T 1979—2013

---

### 茶树菇生产技术规程

Technical regulations for Agrocybe aegirit production



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

2013 - 10 - 28 发布

2013 - 11 - 28 实施

安徽省质量技术监督局 发布



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由安徽天都灵芝制品公司提出。

本标准由安徽省农业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：安徽天都灵芝制品公司、安徽农业大学、合肥市天都食用菌专业合作社、肥西县珍稀食用菌协会。

本标准主要起草人：丁伦保、魏国清、李纯、胡在进、孙艳红。



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

# 茶树菇生产操作规程

## 1 范围

本标准规定了茶树菇的生产工艺、栽培准备、栽培管理、采收、潮间管理、病虫害防治、保鲜与干燥。

本标准适用于茶树菇的生产。

## 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 4285 农药安全使用标准

GB/T 12728 食用菌术语

NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求

NY 5358 无公害食品 食用菌产地环境条件

## 3 术语和定义

GB/T 12728 确立的术语和定义适用本文件。

## 4 生产工艺

场地选择→培养料选择→配制→拌料→装袋→灭菌→接种→发菌管理→出菇管理→采收→保鲜与干燥。

## 5 栽培准备

### 5.1 产地选择

产地环境条件应符合 NY 5358 的规定。

并选择地势平坦、排灌方便的场所，要求周边 5 km 以内无化学污染源；100 m 内无集市、水泥厂、石灰厂、木材加工厂等扬尘源；50 m 之内无禽畜舍、垃圾场和死水池塘等危害食用菌的病虫源滋生地；距公路主干线 200 m 以上。

### 5.2 栽培场地

各类温室、拱棚等设施均可用作菇房(棚)；夏季要搭建荫棚。应配备调节温度和光照的草帘、遮阳网等，要求通风良好、可密闭。通风处和房门安装窗纱。栽培场地使用前应清洁整理，清除杂物、杂草等。

<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

### 5.3 主料、辅料选择

主要原料选择杨、梨、桑等阔叶木屑材料或棉籽壳，辅助材料选择新鲜麦麸、黄豆粉、玉米粉等。培养基质应符合 NY 5099 的规定。

### 5.4 配方

#### 5.4.1 配方一

木屑 36.5 kg、麦麸 12.5 kg、黄豆粉 1 kg、石膏粉 0.25 kg，料水比 1: 1.5。

#### 5.4.2 配方二

棉籽壳 25 kg、木屑 15 kg、麦麸 7.5 kg、黄豆粉 1 kg、玉米粉 1.5 kg、石膏粉 0.25 kg，料水比 1: 1.5。

### 5.5 拌料

按配方拌料，拌匀后建堆，堆宽 1.5 m，高 2 m，长不限。闷堆 24 h，用手紧握料指缝间有水滴出即可。

### 5.6 菌种选择

选择优质、抗杂性强的菌种。

### 5.7 选袋

选用宽 14 cm~15 cm、长 40 cm 的食用菌专用袋。

### 5.8 装袋

将拌好的培养料装袋，扎紧袋口，相当于每袋装干料 0.5 kg。装袋要松紧一致，避免把袋压破。

### 5.9 灭菌

装袋后及时灭菌。常压灭菌一般应保持 100℃灭菌 12 h~14 h，高压灭菌在 0.15 km/m<sup>2</sup> 压力下维持 3.5 h。

### 5.10 接种

将灭菌的菌袋冷却到 28℃以下，在无菌箱或无菌室内接种，一般 1 瓶菌种（750 ml）接 25 袋左右。接种人员要穿工作服，先洗手后消毒，再进行操作。

## 6 栽培管理

### 6.1 发菌

选择室内多层次栽培或大棚墙式栽培。

接种后的菌袋及时移入室内或大棚发菌，控制温度 24℃~25℃。如超过 30℃以上，应及时打开门窗，通风降温。空气相对湿度控制 60%~70%。一般 30 d 左右菌丝发满全袋。

### 6.2 搔菌催蕾

打开菌丝已达生理成熟的菌袋袋口，用小铁耙等工具将基料表面的原接菌块及老菌皮扒掉、倒出。搔菌处理后即进行催蕾，加大喷水量，提高湿度，避光，保持 12 h 以上，晚上打开通气孔，降低温度和湿度，至次日再强光照射，大约 2 d~5 d，即可分化出幼蕾。

### 6.3 出菇

现蕾后即将菌袋袋口拉直，菌袋上覆盖地膜，每天至少喷水 1 次，经 2 d~3 d，菇蕾成长为幼菇，再过 3 d 左右，进入成菇阶段。

## 7 采收

原基分化 7 d~10 d，菌盖呈暗红褐色并带浅黄底色、直径 4 cm~10 cm 不等、尚未开伞时，即可采收。采收时应“一刀切”，不允许一丛菇中采大留小。采菇后应及时清理菇根、死菇等残留物。

## 8 潮间管理

采收后，及时清理料面，根据菌袋失水情况确定补水，然后停止喷水降低湿度，闭光处理。10 d 后，出菇面生出一层密密的菌丝时，即可重复催蕾处理及出菇管理。

## 9 病虫害防治

### 9.1 主要病虫害

常见的病虫害有木霉、毛霉、链孢霉、菇蚊、螨虫等。

### 9.2 防治原则

预防为主，防治结合，以物理防治为主。

### 9.3 主要防治措施

保持生产环境清洁、卫生；操作前，用酒精擦洗、烧灼生产工具；将通风孔和门窗封装高密防虫网；菌袋感染杂菌时，及时清除出菇棚，焚烧或深埋。

化学防治应严格执行 GB 4285 的规定。

## 10 保鲜与干燥

### 10.1 保鲜

用泡沫箱装，每箱 10 kg，预冷后，箱内放冰块，密封箱子，放入 0℃~5℃冷库。

### 10.2 干燥方法

将采下的新鲜菇，在框中整齐排好，放入干燥箱烘干。温度调控由低到高，开始 40℃，然后提高到 50℃~60℃，干燥时间全程约需 8 h。干菇含水量为 15%。