

ICS 65.020.20

B 05

中华人民共和国国家质量监督  
检验检疫总局备案号：49266-2016

DB53

云南省地方标准

DB53/T 746—2016

---

## 暗褐网柄牛肝菌人工栽培技术规程

2016 - 03 - 10 发布

2016 - 06 - 01 实施

云南省质量技术监督局 发布



## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由云南省农垦总局提出。

本标准由云南省食用菌标准化技术委员会（YNTC15）归口。

本标准起草单位：云南省热带作物科学研究所。

本标准主要起草人：张春霞、何明霞、许欣景、曹旻、刘静、高锋、王文兵、李国华、陈克难、王云。



# 暗褐网柄牛肝菌人工栽培技术规程

## 1 范围

本标准规定了暗褐网柄牛肝菌（*Phlebopus portentosus* (Berk. & Broome) Boedijn）的栽培环境、栽培管理技术、采收、转潮管理、病虫害防治及菌渣处理等技术要求。

本标准适用于暗褐网柄牛肝菌的人工栽培。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 15618 土壤环境质量标准

NY 2375 食用菌生产技术规范

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

DB 53/T 491 暗褐网柄牛肝菌菌种

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 转潮

食用菌栽培过程中，每出菇一批，称为一潮，每潮菇成熟采收后，至下一潮菇再次发生相隔的时间。

## 4 栽培环境

### 4.1 环境条件

人工栽培场地的环境条件应符合 NY 5358 的规定。

### 4.2 生产用水

培养料用水水源应符合 NY 5358 的规定。出菇管理用水应符合 GB 5749 的规定。

## 5 栽培管理技术

### 5.1 培养料配方与配制

### 5.1.1 原料选择

培养料以橡胶木木屑为主料，以谷粒或麦粒、红土等为辅料。所有原料应符合 NY 5099 的规定。

### 5.1.2 培养料的预处理

橡胶木木屑堆制自然发酵3个月备用；红土粉碎 50 目备用；谷粒或麦粒加水浸泡 8 h ~ 12 h，滤除多余水分备用。

### 5.1.3 常用配方

配方一：橡胶木木屑 63% (w/w)，红土粉 11% (w/w)，谷粒 25% (w/w)，碳酸钙 1% (w/w)；

配方二：橡胶木木屑 64% (w/w)，红土粉 15% (w/w)，麦粒 20% (w/w)，碳酸钙 1% (w/w)。

除上述 2 个配方之外，各地可根据当地原料资源，因地制宜选用其它适宜的配方，但更改配方时，需要做出菇试验后，再用于生产。

### 5.1.4 配制方法

将硫酸镁、磷酸二氢钾按照培养料的 0.1% (w/w) 比例溶于水中，然后均匀喷入料堆中，充分搅拌，培养料含水量 55.0% ± 2%，pH 4.0 ~ 5.0。

## 5.2 装袋灭菌

### 5.2.1 菌袋材料与规格

用高密度聚丙烯塑料袋，规格17 cm × 35 cm，膜厚 0.07 cm。

### 5.2.2 装袋

装料时每袋 1 kg，松紧适度、均匀，打孔，插入塑料棒，袋口套塑料环，用防水塑料盖封口，装袋 2 h 内灭菌。

### 5.2.3 灭菌

采用高温高压灭菌，压力控制在 0.15 MPa，温度 121 ℃，灭菌时间 90 min ~ 120 min。

### 5.2.4 冷却

灭菌后，将菌袋移至洁净冷却室内冷却，至料温降至 28 ℃ 以下，方可移入接种室。

## 5.3 接种

### 5.3.1 接种室的消毒

保持接种室的清洁卫生。符合 NY 2375 的规定。

### 5.3.2 菌种质量

菌种质量应符合 DB 53/T 491 的规定。

### 5.3.3 接种方法

手及菌种袋外壁用 75% 酒精擦洗消毒；打开栽培种菌袋，将栽培种倒入灭菌好的容器，待用。将灭菌好的菌袋打开后，拔出塑料棒，接种栽培种菌种，适当压实，迅速封好袋口。

## 5.4 发菌培养

### 5.4.1 培养室的消毒

保持培养室的清洁卫生，关闭门窗，打开臭氧发生机消毒，消毒后待余留臭氧气体排出，方可进入。

### 5.4.2 培养条件

接种后的菌袋移入培养室进行发菌培养。培养室温度控制在 28℃～30℃，空气相对湿度控制在 60%～70%，避光培养，通风换气，保持室内空气新鲜，及时清除污染袋。培养 45 d～60 d 菌丝长满菌袋后，即可进入覆土、出菇管理。

## 5.5 覆土出菇

### 5.5.1 出菇房的消毒

保持出菇房的清洁卫生，关闭门窗，打开臭氧发生机消毒，消毒后待余留臭氧气体排出，方可进入。

### 5.5.2 覆土材料准备

选用地表 20 cm 以下的菜园土、果园土等土壤。土壤质量符合 GB 15618 二级标准的规定。土壤自然风干后打碎用 1 cm 筛子过筛，将含水量调至 40%～50%。与泥炭土等体积比混合。

### 5.5.3 覆土

打开袋口覆土 3 cm～5 cm，放入出菇房避光培养，保持覆土层含水量在 40%～50%，空气相对湿度在 75%～85%，温度 28℃～30℃。

### 5.5.4 出菇

覆土 8 d～10 d，菌丝爬上土面，增加通风量；10 d～15 d 扭结形成原基，将温度控制在 26℃～28℃，空气相对湿度 80%～90%，给与 300 LX 散射光照，保持通风换气；5 d～7 d 子实体生长成熟。

## 6 采收

### 6.1 采收适期

当菌盖边缘尚未完全平展时，适时采收。

### 6.2 采收方法

采收时，戴手套捏住基部轻轻扭转摘下，勿带动过多的覆土。

## 7 转潮管理

采完头潮菇后，袋口表面清理干净，停水养菌 3 d～5 d，再喷水增湿、催蕾出菇，按前述 5.5.3 方法管理，一般可收二潮菇。

## 8 病虫害防治

### 8.1 常见病虫害

常见病虫害有木霉，螨虫，跳虫，线虫等。

## **8.2 预防管理**

预防为主，按照 NY 2375 的规定进行防治。

## **9 菌渣处理**

采收完毕后，及时将菌袋从出菇房移出，菌渣堆放在指定场地统一处理。





