

DB61

陕 西 省 地 方 标 准

DB 61/T 1158.5—2018

桑黄标准综合体 第 5 部分：桑黄栽培技术规程

Integrated Standards of *Phellinus* spp.—

Part 5: Technical Rules for Cultivation of *Phellinus* spp.

2018 – 05 – 01 发布

2018 – 06 – 01 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 栽培场地 1

4 栽培环境 1

5 栽培设施 2

附录 A（规范性附录） 食用菌生产场所处理方法 3

前 言

DB61/T 1158—2018《桑黄标准综合体》分为六个部分：

- 第1部分：生产环境；
- 第2部分：菌种；
- 第3部分：菌种生产技术规程；
- 第4部分：液体菌种生产技术规程；
- 第5部分：桑黄栽培技术规程；
- 第6部分：子实体干品质量要求。

本部分为 DB61/T 1158—2018 的第 5 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分由陕西省农业厅提出并归口。

本部分起草单位：陕西省微生物研究所、杨凌康宇生物科技有限公司、陕西省园艺蚕桑工作站。

本部分主要起草人：吴亚召、雷萍、张文隽、渠敬峰、王周平、杜芳、王磊、贾静、钱磊、雷丽。

本部分由陕西省微生物研究所负责解释。

本部分首次发布。

联系信息如下：

单位：陕西省微生物研究所

地址：西安市雁塔区西影路 76 号

邮编：710043

电话：029-82357027

桑黄标准综合体 第 5 部分：桑黄栽培技术规程

1 范围

DB61/T 1158 的本部分规定了桑黄的栽培技术、病虫害防治与采收。
本部分适用于陕西省桑黄栽培生产。

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 4806.7 食品接触用塑料材料及制品
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 1742 食用菌菌种通用技术要求
- NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求

3 栽培技术

3.1 栽培季节

晚春和早秋可栽培。在陕西地区自然条件下适宜在2月至9月生产出黄。

3.2 生产工艺流程

栽培袋培养→菌丝满袋→入棚（菇房）→出黄管理→采收。

3.3 培养基质

3.3.1 一般要求

应符合NY 5099中对于食用菌栽培基质的要求。

3.3.2 主料

选择新鲜、洁净、无虫、无霉、无异味的桑树木屑、杂木屑、棉籽壳、稻壳等。

3.3.3 辅料

选择新鲜、洁净、干燥、无虫、无霉、无异味的白砂糖、麸皮、玉米粉、硫酸镁、石灰、石膏、磷酸二氢钾等。用量标准见附录A。

3.3.4 菌袋材料与规格

选用符合GB 4806.7要求的耐高温聚乙烯塑料袋或耐高温聚丙烯塑料袋。规格为17cm×35cm×0.005cm。

3.4 培养料配制

3.4.1 培养料配方

按照附录A规定的栽培袋培养料配方配制。

3.4.2 配制方法

按附录A配方准确称量，并混合均匀，糖、石灰、磷酸二氢钾先溶于水后再加入混合料中，搅拌4次~5次，调节培养料含水量在62%~65%，pH值7.0~7.5，应当天配料当天装袋。

3.4.3 装袋

将配制好的培养料装入17cm×35cm×0.005cm的聚乙烯袋中，每袋装料1100g~1200g。料面压平后在中部打直径2cm的洞，直到料底，紧贴料面收紧袋口，套塑料环和封口盖。防水无棉盖规格为3.2cm~3.4cm。

3.4.4 灭菌

在压力0.14MPa~0.18MPa，温度121℃~126℃条件下高压灭菌2h~3h。灭菌结束，待压力降至“0”后，打开排气阀，排出水蒸汽，余热烘烤菌袋2h~3h，取出放置预冷室或接种室。

在温度98℃~100℃常压灭菌20h~30h。灭菌结束后经自然冷却至50℃左右出锅，搬运至清洁、干燥的冷却场地。袋温降到30℃以下时，转入接种箱或接种室内。

3.5 接种

3.5.1 菌种选择

品种选择应符合NY/T 1742的规定。选用高产优质、抗逆性强的品种，要求菌种纯正，发菌快，菌丝淡黄色至黄褐色、粗壮，匍匐状，生长势强，无杂菌，无萎缩离壁现象。

3.5.2 接种室（箱）消毒

料袋转入前用75%的酒精进行接种室（箱）喷雾消毒。

3.5.3 接种方法

料袋转入后，接种工具及菌种容器表面用75%酒精消毒，接种空间用烟雾消毒剂进行熏蒸（按产品使用说明书）。烟雾剂点燃后40min揭膜散烟，1h后接种。1袋栽培种（17cm×35cm×0.005cm）接30袋~50袋栽培袋。

3.6 菌丝生长期管理

3.6.1 菌丝培养

培养室避光，环境温度最适（27±2）℃，不宜低于24℃或高于30℃，空气相对湿度60%左右。培养时间35d~45d。

3.6.2 剔除杂菌

接种3d~5d、10d~12d各进行1次检查，将污染的菌袋检出，远离培养室深埋。

3.7 出黄管理

3.7.1 排袋

将长满菌丝的菌袋搬入大棚（菇房）里，适当见光促进菌丝转色。菌袋表面出现凸起、菌丝浅黄色至深黄色或出现颜色较深的瘤状突起时，进行出黄管理。

将菌袋移至小拱棚内，竖立摆放在地面，袋间距10cm左右，在栽培袋肩部两边错开划4cm×1cm的2个小口。

3.7.2 管理

按照《桑黄标准综合体 产地环境》要求合理调控菇棚温度、湿度、光照，每天向小拱棚内喷水3次~4次，地面始终保持潮湿。

每天间歇通风换气2次，换气时间可根据外界环境温度调节，温度低时中午换气，温度高时早晚换气。出黄期间棚内温度超过35℃应及时通风降温。原基膨大3d~5d，增加喷水保湿，保持棚内地面土壤湿润。

4 病虫害防治

4.1 病虫害防治原则

贯彻“预防为主，综合防治”的植保方针。优先采用农业防治、物理防治、生物防治为主体的综合治理措施，把有害生物控制在最低程度，保持产品的环境达到绿色食品标准水平。化学防治使用药品种类及用量应符合NY/T 393的要求。原基形成后至采收期禁止使用任何农药。

4.2 非化学防治措施

4.2.1 严格检查和选用菌种，防止菌种携带病菌。

4.2.2 对菇棚内外环境、场地及各种用具进行消毒灭虫处理。

4.2.3 选用新鲜、无霉变、无有害物质残留原材料，配制无公害培养基，并进行灭菌处理。

4.2.4 利用杀虫灯、粘虫板、防虫网等防治蓟蚊类虫害。

4.3 药剂防治

4.3.1 青霉、木霉

出黄初期子实体表面发生青霉、木霉时，喷洒0.1%的甲基硫菌灵药液，连喷3次~5次。

4.3.2 虫害防治

4.3.2.1 烟灰虫：用2.5%氯氟氰菊脂乳油1000倍液喷雾，连喷2次~3次。

4.3.2.2 螨类：用20%甲氰菊脂乳油1000倍液，或1.8%齐墩螨1000倍液，或20%螨死净胶悬剂2000倍~3000倍液喷雾。

4.3.2.3 菇蝇：用2.5%溴氰菊脂乳油1000~1500倍液，或5%氯氰菊脂乳油1000倍~1500倍液喷雾。

5 采收

子实体周围不再有浅黄色生长点即可采集。采收尽量选择晴天进行，手握菌袋，用刀片轻轻将桑黄沿着菌袋割下，清理表面残留的培养基，轻放在容器内。然后立即将桑黄在（78±2）℃条件下烘干，冷却后用食品级塑料袋密封保存。

附 录 A
(规范性附录)
常用桑黄栽培培养基

A.1 常用桑黄栽培培养基

- A.1.1 桑木屑83%，麸皮15%，白砂糖0.5%，石膏1%，石灰0.5%。料水比1：1.2~1.3。
- A.1.2 桑木屑77%，稻草壳10%，麸皮10%，石膏1%，石灰1%，磷酸二氢钾1%。料水比1：1.3~1.5。
- A.1.3 桑木屑86%，麸皮10%，石膏1%，白砂糖1%，石灰1%，磷酸二氢钾1%。料水比1：1.3~1.5。
-