

黑木耳地栽栽培技术规程

Technical Regulation of Auricularia auricula Cultivation in Open-field

地方标准信息服务平台

2023 - 04 - 12 发布

2023 - 10 - 01 实施

目 次

前言 II

1 范围 3

2 规范性引用文件 3

3 术语和定义 3

4 场地 4

5 品种 4

6 栽培管理 4

7 晾晒 5

8 贮存 5

9 病虫害防治 5

10 菌糠处理 6

地方标准信息服务平台

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由贵州福顺三友农业生物科技有限公司提出。

本文件由贵州省食用菌标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：贵州福顺三友农业生物科技有限公司、贵州省土壤肥料研究所、辽宁省微生物科学研究院。

本文件主要起草人：邹存兵、朱巍巍、朱森林、张忠伟、李杨、徐冲、柴林山、池景良。

地方标准信息服务平台

黑木耳地栽栽培技术规程

1 范围

本文件规定了黑木耳地栽栽培的场地、品种、栽培管理、晾晒、贮存、病虫害防治及菌糠处理的要求。

本文件适用于黑木耳菌棒的地栽栽培。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 5084 农田灌溉水质标准
GB/T 6192 黑木耳
GB/T 12728 食用菌术语
NY/T 2375 食用菌生产技术规范
DB52/T 1442 黑木耳菌棒生产操作规程

3 术语和定义

GB/T 12728界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黑木耳

隶属于担子菌亚门（*Basidiomycotina*）、木耳目（*Auriculariales*）、木耳科（*Auriculariaceae*）的可食用大型真菌。

3.2

地栽

将木耳菌棒（袋）直接摆放到地面，或斜靠在材料搭建的横杆（线）上出耳的栽培方法。

3.3

分化期

木耳原基出现至形成直径 8 mm~10 mm 圆团状耳芽期。

3.4

伸展期

圆团状耳芽伸展形成耳片至采收。

3.5

菌糠

食用菌袋料栽培，子实体采收后剩余的基质。

4 场地

4.1 基本要求

4.1.1 地势平坦，通风良好，排灌方便，交通便利。周围无工矿企业污染源、生活垃圾堆放和填埋场、工业固体废弃物和危险废弃物堆放和填埋场等。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5084 的规定。

4.2 制畦

4.2.1 平整制畦，畦高 10 cm~15 cm，畦宽 120 cm~150 cm，工作道宽 30 cm~50 cm，畦床均匀铺撒生石灰后铺黑色地膜。

4.2.2 长棒（高 38 cm~40 cm）要在畦床上搭制支架捆绑线绳（钢丝等）斜靠摆棒，支架高度 25 cm~30 cm，间距 120 cm~150 cm，菌棒上端 2/3 至 3/4 处搭于架线上。短棒（高 20 cm~22 cm）可直立摆放在床面上。

4.2.3 畦床中间安装给水管及微喷设备，微喷头距离畦床高度 40 cm~50 cm，间距 150 cm~200 cm。

5 品种

中温和广温型品种，子实体形成温度 15℃~28℃。

6 栽培管理

6.1 入畦

6.1.1 菌棒生产按 DB52/T 1442 执行。

6.1.2 菌棒培养好后运输至畦床，长棒垛式摆放，短棒直立密集摆放。覆盖草帘（无纺布），通风良好，温度 18℃~24℃，湿度 50%~70%，避光培养至菌丝洁白致密、无袋料剥离。

6.2 刺孔

6.2.1 刺孔长 4 mm~6 mm，孔深 5 mm~8 mm，以“一”字型或“Y”字型为代表的孔，孔间距为 2 cm~3 cm，每个直径 10.5 cm，高 21 cm 的菌棒刺孔 180~220 个，沿菌棒横平竖直均匀刺孔。

6.2.2 在刺孔前及刺孔过程中应使用 75%酒精定期对刺孔设备消毒，及时清运已刺孔菌棒。

6.3 催耳

6.3.1 刺孔后集中催芽，长棒“#”字型摆垛，菌棒间距 2 cm~4 cm，每垛 3~4 个菌棒，垛高 3~4 层，垛间距 10 cm，短棒直立摆放，棒间距 1 cm~3 cm。

6.3.2 覆盖草帘（无纺布），通风良好，温度 16℃~22℃，湿度 65%~85%，避光养菌 5 d~7 d 至孔眼完全被白色菌丝覆盖或出现原基。温度维持不变，增加湿度到 85%~90%，每日散射光 200 Lx~400 Lx 达 8 h 以上催芽管理到耳片分化 0.3 cm~0.5 cm。

6.4 分畦

6.4.1 直立摆放

高 20 cm~22 cm 的菌棒直立摆放在畦床地膜上，棒间距 10 cm~12 cm，每 m² 放置 25~36 棒。

6.4.2 斜靠摆放

高38 cm~40 cm的菌棒斜靠在架线上两侧交叉、均匀放置，棒间距12 cm~15 cm，每m²放置16~24棒。

6.5 出耳

6.5.1 基本要求

采用间歇喷水、干湿交替的出耳管理方式。阴雨天减少或停止喷水，保持排水良好。

6.5.2 分化期

保持空气湿度80%~90%，温度16℃~22℃，原基湿润，不应大量喷水。

6.5.3 伸展期

耳片80%伸展到直径0.8 cm~1 cm时，停水风干耳片至耳片根部干透，通气养菌丝2 d~3 d。再次喷水至耳片舒展后，维持温度16℃~24℃，湿度85%~90%，待耳片长至直径1.5 cm~2.5 cm再次晒干养菌，耳片直径每伸展1 cm需干棒养菌一次。日间喷水时棒内温度、水温、气温需低于25℃。

6.6 采收

6.6.1 耳片伸展至3 cm~5 cm时及时采收。采收前4 h~8 h停止喷水，待耳片背面绒毛竖立后采收，采收时用手握住耳片贴基部拧下。

6.6.2 潮次采收结束后停止浇水，恢复菌丝生长6 d~10 d，待袋料贴紧，进入下潮次管理。

7 晾晒

7.1 设施条件

使用纱网晒床，晒床距离地面高度高于60 cm，晒床上方安装高度60 cm的拱棚，拱棚上覆盖单层塑料膜和65%的遮阳网。

7.2 管理要求

采收后晒耳厚度5 cm~8 cm，表层黑木耳皱缩后，翻动上下层，晾晒至干燥。

8 贮存

8.1.1 干耳应及时入库贮存。

8.1.2 贮存条件应符合 GB/T 6192 贮存要求。

9 病虫害防治

应采用“预防为主、综合治理”的措施，应符合NY/T 2375 的规定。

10 菌糠处理

栽培结束及时将菌棒运离栽培场。菌棒进行袋料分离后，集中菌糠宜进行有机肥生产、制作生物物质颗粒、蚯蚓养殖等处理。



地方标准信息服务平台

地方标准信息服务平台