

广西壮族自治区地方标准

DB45/T 2865—2024

桉木屑栽培毛木耳技术规程

Technical code of practice for cultivating *Auricularia cornea* with
Eucalyptus sawdust

地方标准信息服务平台

2024 - 06 - 28 发布

2024 - 08 - 01 实施

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 栽培场地及季节 1

 4.1 栽培场地 1

 4.2 栽培季节 1

5 栽培技术 1

 5.1 培养料配制 1

 5.2 装袋 2

 5.3 灭菌 2

 5.4 接种 2

 5.5 发菌期管理 3

 5.6 出耳期管理 3

6 采收 4

 6.1 采收标准 4

 6.2 采收方法 4

7 转潮管理 4

8 病虫害防控 4

 8.1 防控原则 4

 8.2 病虫害 4

 8.3 防控方法 4

9 生产档案 4

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西壮族自治区农业农村厅提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西壮族自治区农业科学院。

本文件主要起草人：王灿琴、蓝桃菊、胡秀月、覃晓娟、钟远信、罗阳兰、韦娇君、叶建强、黄丽玲、陈丽新、韦仕岩、赵承刚、黄世旅、刘淑梅、梁月清。

地方标准信息服务平台

桉木屑栽培毛木耳技术规程

1 范围

本文件界定了桉木屑的术语和定义，确立了桉木屑栽培毛木耳的程序，规定了栽培场地及季节、栽培技术、采收、转潮管理、病虫害防控、生产档案等阶段的操作指示，描述了栽培过程信息的追溯方法。
本文件适用于广西行政区域内以桉木屑为栽培主料的毛木耳栽培。

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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则
- GB/T 12728 食用菌术语
- NY/T 1742 食用菌菌种通用技术要求
- NY/T 2375 食用菌生产技术规范

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

桉木屑 *Eucalyptus sawdust*

桉木屑指速生尾巨桉加工过程中产生的木屑。

4 栽培场地及季节

4.1 栽培场地

符合NY/T 2375规定。选择地势平坦、水源充足、雨季排水方便，周围无工业“三废”排放。

4.2 栽培季节

毛木耳适宜出耳温度为15℃～28℃。自然温度条件下，上半年宜选择2月～5月出耳，下半年宜选择10月～12月出耳。不同地区可根据当地气候条件及养菌设施温控条件选择合适的接种、出耳时间。

5 栽培技术

5.1 培养料配制

5.1.1 原料要求

原料要求新鲜或干燥、无霉变，应符合NY/T 2375的规定。

5.1.2 生产用水

培养料配置、出耳期喷水和补水等生产用水均应符合GB 5749的规定。

5.1.3 培养料配方

宜使用下列配方之一：

- 桉木屑 80%、麦麸 10%、玉米粉 3%、豆粕 4%、轻质碳酸钙 2%、石膏 1%；
- 桉木屑 60%、桑枝屑 22%、麦麸 15%、过磷酸钙 1%、石膏 1%、石灰 1%。

5.1.4 原料处理

5.1.4.1 预湿

新鲜桉木屑自然堆放1个月后备用，堆放期间每隔2d浇透一次水。并在拌料前，先将桉木屑、桑枝屑等主料拌匀预湿24h~48h。

5.1.4.2 建堆

按配方比例配制除麦麸、玉米粉、豆粕以外的原料，加入0.2%~0.3%的升温发酵剂，将含水量调至60%~65%，并将pH值调至7.0~8.0。将混匀的原料堆成高度1.2m~1.5m的长条形料堆，每隔1.0m用直径为10cm的木棍从上往下垂直打一个透气孔。

5.1.4.3 翻堆

当料温首次升至60℃以上时进行翻堆，料堆发酵周期7d~10d，期间每隔2d翻堆一次，每次翻堆应及时补足水分。

5.1.4.4 配制

在发酵好的原料中加入麦麸、玉米粉、豆粕，并搅拌均匀，将含水量调至55%~60%，pH值调至7.0~8.0。

5.2 装袋

常用短棒菌袋规格为350mm×180mm×0.04mm，料袋湿重1.0kg~1.3kg；长棒菌袋规格为450mm~550mm×150mm~180mm×0.04mm，料袋湿重1.5kg~2.0kg。常压灭菌使用聚乙烯袋，高压灭菌使用聚丙烯袋，搅拌好的培养料应在5h内完成装袋。

5.3 灭菌

常压蒸汽灭菌，要求4h内将灭菌锅内温度升至98℃~100℃，保持12h~16h，待温度降至60℃时出锅；高压蒸汽灭菌，保持压力0.11MPa~0.12MPa、温度121℃~123℃条件4h，待锅内压力降至零、温度降至60℃时出锅。

5.4 接种

5.4.1 品种及菌种选择

应选择出耳整齐、抗逆性强、产量高且稳定的品种。菌种应从具有资质的供种单位购买，其质量应符合NY/T 1742的规定。

5.4.2 接种室要求

应设缓冲间，且防尘换气性能良好，保持空气洁净，内壁屋顶宜光滑。接种前48 h用气雾消毒剂对接种室进行消毒处理。

5.4.3 接种操作

按照NY/T 2375的要求，按无菌操作规程进行接种。

5.5 发菌期管理

5.5.1 发菌室要求

内壁宜光滑，使用前48 h用气雾消毒剂进行消毒，并保持洁净、干燥、通风、遮光。

5.5.2 菌丝培养

发菌期间，室温控制在25℃~28℃，空气相对湿度应低于70%。每天通风换气1~2次，每次0.3 h~0.5 h。接种后第7 d检查菌丝生长情况，之后每隔3 d~5 d检查一次，并及时清除感染杂菌菌棒。

5.6 出耳期管理

5.6.1 出耳环境

耳棚（耳房）应保持清洁、通风、有散射光且保湿效果良好，光照强度宜控制在500 Lux左右，以能看清报纸（书本）上的文字为宜。耳棚（耳房）使用前应按照NY/T 2375的要求进行场地清洁、灭虫和消毒。

5.6.2 划口催耳

菌丝满袋7 d~10 d即可进行划口，划口前用75%的酒精或0.1%高锰酸钾溶液擦拭菌袋表面进行表面消毒，用消毒好的刀片划割深0.2 cm~0.3 cm、长1.5 cm~2.0 cm的“十”字型划口。

5.6.3 出耳管理

5.6.3.1 出耳模式

短棒多采用多层架堆叠菌棒的层架式出耳模式，高度以1.8 m~2.0 m为宜；或从地面向上堆叠菌棒的墙式出耳模式，高度以0.6 m~1.0 m为宜。长棒则常采用长绳、竹片固定菌棒两侧、单棒向上堆叠的立柱式出耳模式，高度以1.8 m~2.0 m为宜。

5.6.3.2 温度管理

出耳阶段环境温度宜控制在15℃~28℃，当耳棚（耳房）内温度高于28℃时，应加大通风或在耳棚（耳房）四周喷水；当耳棚（耳房）内温度低于15℃时，减少喷水及通风，且通风应选在午后温度较高时进行。

5.6.3.3 湿度管理

划口后第7 d开始向耳棚（耳房）地面和空间喷水，保持棚内空气相对湿度80%~90%。喷水坚持干湿交替的原则，其中露白至幼耳期每天喷水1~2次，以喷水、通风后1 h内割口处或幼耳上不积水为宜；耳片伸展期每天喷水2~3次，以喷水、通风后1 h内耳片上不积水为宜。

5.6.3.4 通风管理

结合温度、湿度管理进行通风，每天通风1~3次，每次0.5h~1h。

6 采收

6.1 采收标准

当耳片颜色开始变淡、边缘开始内卷时采收。

6.2 采收方法

采收时一手按住菌棒，一手将耳片顺时针旋转采下。采收后应及时清除菌棒料面上的残留耳基、死耳、烂耳等，并保持耳棚（耳房）环境清洁卫生。

7 转潮管理

每潮耳采收后3d~5d应停止喷水进行养菌，再按照5.6.3.2~5.6.3.4进行出耳管理。

8 病虫害防控

8.1 防控原则

应坚持“预防为主，综合防治”的原则。

8.2 病虫害

主要病害有蛛网病、流耳；主要害虫有菇蚊、菇蝇、蛞蝓等。

8.3 防控方法

8.3.1 预防措施

门、窗、通风口选用60目~80目的防虫网罩护，并采用黄色沾虫板诱杀、糖醋液诱杀、黑光灯诱杀、频振式杀虫灯诱杀等病虫害物理预防措施。

8.3.2 药剂防治

出耳期确需进行药剂防治的，应将耳片全部采收后进行，且施药后一周内耳棚（耳房）应密闭、保温、遮光，创造利于菌丝生长而有利于耳片生长的环境条件，一周后再进行出耳管理。使用药剂应符合GB/T 8321（所有部分）的规定。

9 生产档案

建立毛木耳生产档案，对毛木耳的产地环境条件及生产投入品、生产管理过程、病虫害防控和采收等各环节所采取的措施进行详细记录，生产记录档案应保留3年以上。