

T/ZNZ

浙江省农产品质量安全学会团体标准

T/ZNZ 315.2—2025

**庆元香菇生产标准综合体
第 2 部分：菌种生产**

Integrated standards for production of Qingyuan xiang gu —
Part 2: Spawn production

2025 - 01 - 22 发布

2025 - 02 - 22 实施

浙江省农产品质量安全学会 发布

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》和T/ZNZ 154—2023《农业标准综合体编制指南》的规定起草。

本文件是T/ZNZ 315—2025《庆元香菇生产标准综合体》的第2部分。T/ZNZ 315—2025已经发布了以下5个部分：

- 第1部分：总则；
- 第2部分：菌种生产；
- 第3部分：栽培管理；
- 第4部分：鲜菇分级包装与储运；
- 第5部分：干制香菇。

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。

本文件由浙江省农产品质量安全学会提出并归口。

本文件起草单位：浙江省农业科学院农产品质量安全与营养研究所、庆元县食用菌产业中心、庆元县精创食用菌科技有限公司、庆元县农业农村局、庆元县宏鹏家庭农场、庆元县斯大食用菌有限责任公司。

本文件主要起草人：邵志华、李真、叶文斌、戴芬、朱作艺、叶长文、赵一幢、李文学、叶青、胡建平、胡惟鹏、吴淑君。

庆元香菇生产标准综合体

第 2 部分：菌种生产

1 范围

本文件规定了庆元香菇菌种生产的场区设置、设施设备、品种和种源、生产技术、质量要求、档案管理的要求。

本文件适用于庆元香菇固体菌种的生产。

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 19170 香菇菌种

NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程

T/ZNZ 315.1 庆元香菇生产标准综合体 第1部分：总则

3 术语和定义

GB/T 19170和T/ZNZ 315.1界定的术语和定义适用于本文件。

4 场区设置

4.1 场地选择

应选择地势高燥、通风良好、排水畅通、交通便利的区域，300 m内无规模养殖的畜禽舍、垃圾和粪便堆积场，远离污染源。

4.2 厂房设置和布局

4.2.1 设置

应有各自隔离的摊晒场、原辅材料库、配料分装室、灭菌室、冷却室、接种室、培养室、贮存室、菌种检验室等，具体应符合NY/T 528的规定。

4.2.2 布局

应按菌种生产工艺流程合理安排布局，无菌区与其他区域有效隔离。

5 设施设备

5.1 基本设施

配料、分装、灭菌、冷却、接种、培养等各环节的设施应配套。冷却室、接种室、培养室和贮存室应有满足其功能的控温、控湿、通风、消毒等基本配套设施。

5.2 基本设备

应配备显微镜、称量设备、拌料机、装袋机、高压灭菌锅或常压灭菌锅、锅炉、接种箱、超净工作台、调温设备、除湿设备、恒温箱、冰箱及常规用具。

5.3 其他

还应配备能源供给设备、消毒机等，并根据菌种生产规模、销售量配备相应规格的运输车辆（冷藏车辆）。

6 品种和种源

6.1 品种

应选用通过省级以上非主要农作物认（审）定、登记的品种，或经当地两个以上生产周期验证的菌株。

6.2 种源

应从具有相应资质的供种单位引种。不应使用来历不明、随意冠名的菌种。

7 生产技术

7.1 母种生产

应按照 NY/T 528 的规定执行。

7.2 原种和栽培种生产

7.2.1 容器

宜采用高密度耐高温聚丙（乙）烯塑料袋，材质及规格应符合 NY/T 528 的规定。

7.2.2 培养料配制

培养料配方应为阔叶树杂木屑78%，麸皮20%，糖1%，石膏1%。木屑颗粒不大于6 mm，宜预湿。按照配方配料，加水拌匀，料水重量比为1:（1~1.2），拌料完成后4 h内完成装袋灭菌。

7.2.3 灭菌

高压灭菌压力为0.11 MPa~0.12 MPa，温度121℃~123℃，保持2 h~2.5 h；常压灭菌在料温达到100℃后保持10 h~12 h。

7.2.4 冷却

将灭菌后的料袋移至消毒后的冷却室内，冷却至室温。

7.2.5 接种

7.2.5.1 原种接种

将冷却后的培养料袋及接种工具放入接种箱或接种室内，在无菌条件下，将母种切成1 cm x 2 cm 的小块，每袋接入1块，以菌丝面朝上为好，然后塞好棉塞。每支母种可接种5袋原种。

7.2.5.2 栽培种接种

温度宜控制在18℃~20℃。采用原种扩接，每袋接种量10 g~12 g为宜。选择菌丝浓白健壮发到袋底7 d~10 d的原种，从底部破袋往上接，上部弃去3 cm左右不用。

7.2.6 发菌培养

接种后培养温度控制在（23 ± 2）℃，培养室空气相对湿度50%~70%，二氧化碳浓度3000 ppm以下。避光培养，定期通风、检查，剔除染菌或不发菌等不合格菌种。

7.2.7 入库、留样贮存

菌丝发满整个培养袋后，即为已培养好的菌种，应及时入库保藏。保藏条件和时间按照 GB 19170 的规定执行。每批次留样3袋，于3℃~5℃下贮存，留样至该批菌种出菇一潮后为止。

8 质量要求

菌种应种性纯正；菌丝体生长均匀，洁白健壮；无杂菌菌落，无拮抗现象，无子实体原基；具有香菇菌种特有的气味，无异味。质量要求应符合GB 19170的规定。

9 档案管理

建立生产档案，全面真实记录菌种生产各环节相关信息，并至少保存2年以上。
