宝鸡市地方标准

DB 6103/T —XXXX

|  |
| --- |
|  |

袋栽银耳栽培技术规范

（征求意见稿）

xxxx - xx- xx发布

xxxx- xx-xx实施

宝鸡市市场监督管理局   发布

ICS 62.020.20

B 22

DB6103

前  言

本文件按照GB/T1.1-2020《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。

本文件由宝鸡市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：宝鸡市农业科学研究院、西北农林科技大学、宝鸡华伟兴茂农业科技有限公司。

本文件主要起草人：韩根锁、赵保平、李鸣雷、张嫒、张锁良 、张文超、谢卫东、朱发、张海斌。

本文件由宝鸡市农业科学研究院解释。

本文件首次发布。

联系信息如下：

单位：宝鸡市农业科学研究院

电话：0917-8226708

地址：宝鸡市岐山县朝阳路56号

邮编：722499

袋栽银耳栽培技术规范

1. 范围

本文件规定了袋栽银耳栽培产地环境、茬口安排、栽培模式、菌棒生产、出耳管理、采收和档案管理的要求。

本文件适用于袋栽银耳层架栽培。

1. 规范性引用文件

下列文件的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）适用于本文件。

GB/T 12728 食用菌术语

GB/T 29369 银耳生产技术规范

GB/T 3095 环境空气质量标准

GB/T 39072 袋栽银耳菌棒生产规范

GB/T 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 5483 天然石膏

GB/T 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 13271 锅炉大气污染物排放标准

GB/T 15979 一次性使用卫生用品卫生标准

GB/T 26373 乙醇消毒剂卫生标准

WS 628  消毒产品卫生安全评价技术要求

NY/T 5099 食用菌栽培基质安全技术要求

术语和定义

下列术语和定义适用于本文件，为了便于使用，重复列出了GB/T 12728中某些术语和定义 。

袋栽银耳

是用塑料袋为容器栽培银耳的方式。

层架式栽培

在棚室内利用搭架进行多层栽培的生产模式。

1. 产地环境

选择交通便利、水源充足、排灌畅通的场地，不宜选择容易发生洪涝灾害的地区和有害虫大量滋生的潜在场所。空气质量应符合GB/T 3095的要求。水质应符合GB/T 5749的要求。

1. 茬口安排

春季3月～5月，秋季9月～11月。

1. 栽培模式

采用层架式栽培，层间距25cm～30cm，宽度40cm～45Cm，出耳架10层～18层,最底层距离地面20cm。

1. 菌棒生产

参照GB/T 39072和GB/T 29369 的要求和规定。

7.1 原料选择及配制

7.1.1 原料选择

以棉籽壳、阔叶树种硬杂木屑为主，辅料有石膏、麸皮、蔗糖、黄豆粉等。

7.1.2 配料

配方1：阔叶杂木屑78%、麦麸20%、石膏粉1%、蔗糖1%。

配方2：棉籽壳76%、麦麸20%、石膏粉1.2%、蔗糖1.2%、硫酸镁0.6%、黄豆粉1%。

配方3：棉籽壳45%、阔叶杂木屑44%、麦麸10%、石膏粉1%。

7.1.3 配制

用拌料机拌料，要求混合均匀，水分55%～60%，pH值6.2～7.0。

7.2 质量要求

木屑长宽分别为0.5cm～1.0cm，棉籽壳、木屑、麸皮应新鲜、无杂质、干燥、无虫、无霉变，质量应符合NY/T 5099的要求。石膏粉的质量应符合GB/T 5483的要求。

7.3 消毒药品

卫消证字号类产品，应符合GB/T 15979 和WS 628的要求。酒精符合GB/T 26373的要求。

7.4 装袋打孔

采用15 cm×55 cm～60 cm，厚0.06 cm 的高密度聚乙烯塑料袋,装袋后重量为2.5 kg～2.7kg，塑料袋符合GB 4806.7-2016的要求。在菌棒上均匀打4个接孔，孔直径1.2cm～1.5 cm，深1.5cm，用专用胶布封口。

7.5灭菌

常压灭菌，4h内灭菌温度上升到100℃，保持24h～36h，停火后焖3h以上。高压灭菌120℃，保持6h以上。应符合GB/T 13271锅炉大气污染物排放标准。

7.6冷却

菌棒温度降至50℃搬入接种室（棚）。

7.7 菌种选择

选择抗逆性强、产量高的银耳与香灰菌丝混合的菌种。

7.8 接种

接种室（棚）经过消毒，在无菌条件下，银耳与香灰菌丝按照1：3混合，并用银耳专用接种器接入菌种，再封好口。

7.9养菌

7.9.1 培养条件

在清洁卫生、干燥、无光条件下养菌，养菌温度6℃～30℃，最适温度23℃～25℃，空间相对湿度45%～55%，保持氧气充足。

7.9.2 码垛

接种后菌棒按“一”字型摆放，高度5层～8层，过道间距30cm ,上盖黑膜，注意通风，适温培养。

7.9.3翻堆

当菌落直径长至8cm～10cm后第1次翻堆，接种口朝外，按“井”字形摆放，每层4袋，行间距30cm～40cm；当菌丝长至菌棒的二分之一时，每层3袋。当菌丝布满全袋，应上架进行出耳管理。

1. 出耳管理

8.1 催芽

温度22℃～25℃，湿度80%～90%，光照300lx～600lx，6h/d～8h/d，用洁净无纺布覆盖菌袋5d～7d。

8.2 出耳

温度23℃～25℃，湿度90%～95%，光照600lx～800lx，10h/d～12h/d， 生长7d～10d。

1. 采收

9.1采收时机

耳片基本展开，边缘变薄，耳根收缩。

9.2采收方法

从耳基部整朵人工采收。

1. 档案管理

建立栽培档案，包括但不限于袋栽银耳栽培产地环境、茬口安排、栽培模式、菌棒生产、出耳管理、采收等内容，保存不少于5年。