

DB 50

重 庆 市 地 方 标 准

DB 50/T 1575—2024

全桑枝食用菌栽培技术规程

地方标准信息服务平台

2024-03-15 发布

2024-06-15 实施

重庆市市场监督管理局 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》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。

本文件由重庆市农业农村委员会提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：西南大学，重庆市黔江区蚕业管理总站。

本文件主要起草人：刘芸、徐兵、陈新平、谭庆军、刘强、廖梦琳、廖梓余、李林珂、张小琴。

地方标准信息服务平台

全桑枝食用菌栽培技术规程

1 范围

本文件规定了全桑枝栽培食用菌的术语和定义、品种选择、原料、栽培技术、病虫害防治的要求。本文件适用于全桑枝食用菌袋料栽培。

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/T 12728 食用菌术语

NY/T 1098 食用菌品种描述技术规范

NY/T 1935 食用菌栽培基质质量安全要求

NY/T 2375 食用菌生产技术规范

3 术语和定义

GB/T 12728 和 NY/T 1098 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

全桑枝食用菌 edible mushroom of mulberry branch

栽培基质中主料全部为桑枝屑，且桑枝屑占栽培基质总量的 85%~90%栽培的食用菌。

4 品种选择

宜选择木腐性食用菌品种。

5 原料

新鲜无霉变的桑枝。

6 栽培技术

6.1 预处理

晾晒或阴干桑枝含水量 $\leq 70\%$ ，宜采用切片式粉碎，80%桑枝屑粒径为 0.2 cm ~0.5 cm。

6.2 拌料

将主料和辅料按比例进行配料，搅拌均匀，含水量为60%～65%，pH为7.0～9.0。原料及用水应符合NY/T 1935的规定。全桑枝食用菌栽培品种及配方推荐见附录A。

6.3 装袋

将搅拌均匀的栽培料装入菌袋，根据菌袋规格大小，装袋湿重宜为1.5 kg/袋～3.0 kg/袋，应在24 h内完成装袋。

6.4 菌包灭菌与冷却

常压灭菌维持100℃ 14 h～16 h，或高压灭菌维持121℃ 1.5 h～2.5 h。灭菌结束后冷却至室温备用。

6.5 接种

按常规固体或液体接种量操作。固体菌种按1:50转接，液体菌种接种量20 ml/袋～25 ml/袋。

6.6 菌丝培养

接种后的菌包宜恒温避光培养，培养温度、湿度、时间视具体菌种而定，菌丝培养室CO₂浓度≤2000 ppm。

6.7 出菇管理

菌丝达到生理成熟后即可开袋催蕾，催蕾方式视具体品种而定，空气湿度保持80%～95%。

6.8 采菇及管理

采收标准视具体品种而定。采摘后应及时清理菇根、死菇等残留物。空气湿度保持70%～75%。

7 病虫害防治

坚持“预防为主、综合防治”，宜采用物理、生物防治，化学防治应符合NY/T 2375的规定。

地方标准信息平台

附 录 A

(资料性)

全桑枝食用菌栽培品种及配方推荐

全桑枝食用菌栽培推荐品种：平菇、秀珍菇、黑木耳、香菇、鲍鱼菇、榆黄蘑、金针菇、玉木耳、桑黄、猴头菇、大球盖菇、黑皮鸡枞等。

全桑枝食用菌栽培推荐配方：桑枝屑88%、麦麸7%、玉米粉3%、石灰1%、石膏1%。

地方标准信息服务平台