|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 65.020.20 |
| CCS | B 05 |

|  |
| --- |
| 14 |

山西省地方标准

DB14/T 1621—2022

代替 DB14/T 1621-2018

白灵菇仿生态栽培技术规程

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

山西省市场监督管理局  发布

目次

[前言 II](#_Toc162536255)

[1 范围 1](#_Toc162536256)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc162536257)

[3 术语和定义 1](#_Toc162536258)

[4 栽培场地选择与处理 1](#_Toc162536259)

[5 栽培季节 1](#_Toc162536260)

[6 菌种选择 2](#_Toc162536261)

[7 菌袋制作及发菌管理 2](#_Toc162536262)

[8 仿生态栽培管理 2](#_Toc162536263)

[9 采收 3](#_Toc162536264)

[10 生产管理档案 3](#_Toc162536265)

[附录A （资料性） 生产管理档案 4](#_Toc162536266)

1. 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。

本文件代替DB14/T 1621-2018《白灵菇林下仿生态栽培技术规程》，与DB14/T 1621-2018相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——增加了“催蕾和成菇管理”（见8.2）；

——调整了“栽培季节”与“栽培场地选择与处理”次序（见4和5,2018版本的5和4）；

——合并“搭设遮阳网”和“装置简易喷灌设施”为“简易设施搭建”（见4.3，2018版本的5.3和5.4）；

——更改了“做畦”中的表述内容（见4.2，2018年版的5.2）；

——更改了“菌种选择”中的表述内容（见6，2018版本的6）；

——更改了“培养料制备”中的表述内容（见7.1，2018版本的7.1）；

——更改了“采收”中的表述内容（见9，2018版本的9）。

本文件由山西省农业农村厅提出、组织实施和监督检查。

山西省市场监督管理局对标准的组织实施情况进行监督检查。

本文件由山西省农业标准化技术委员会（SXS/TC19）归口。

本文件起草单位：山西农业大学。

本文件主要起草人：张红刚、郭尚、朱俊菲、郭明慧、张勇、郭霄飞、张程、南晓洁、萧晋川、田鑫、祁祥。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2018年首次发布为DB14/T 1621-2018。

——本次为第一次修订。

白灵菇仿生态栽培技术规程

* 1. 范围

本文件规定了白灵菇仿生态栽培的术语和定义、栽培场地选择与处理、栽培季节、菌种选择、菌袋制作及发菌管理、仿生态栽培管理、采收和生产管理档案。

本文件适用于白灵菇仿生态栽培和管理。

* 1. 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 8321（所有部分） 农药合理使用准则

GB/T 12728 食用菌术语

GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）

NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程

* 1. 术语和定义

GB/T 12728界定的术语和定义适用于本文件。

仿生态栽培

在室内接种、养菌, 在类似于食用菌野生状态下的全天候温度、湿度、光照和通风条件下进行出菇的一种栽培模式。

郁闭度

指树林中树冠在阳光直射下在地面的总投影面积与此林地总面积的比。

* 1. 栽培场地选择与处理
     1. 林地选择

选择林间距200 cm～300 cm，郁闭度0.7以上且土壤条件符合GB 15618规定的林地。

* + 1. 做畦

根据林地局部气候情况做阳畦或阴畦，做畦前要清洁林地环境，平整土地。在树行之间的空地做深25 cm～30 cm，宽以方便管理与操作，长不限的畦床。畦床上及四周撒一层石灰粉消毒，并浇透水。

* + 1. 简易设施搭建

郁闭度不足的林地，在畦床上方200 cm～300 cm处搭设遮光率80 %的遮阳网。畦面正上方每隔400 cm～500 cm架设一排喷水管道，间隔150 cm安装雾化喷头。

* 1. 栽培季节

选择当林地气温降至l5 ℃～20 ℃前30 d～40 d装袋、接种。推荐在8月上旬至9月底接种，10月中下旬至翌年4月出菇。

* 1. 菌种选择

选择广温型、抗逆性强的品种，菌种制作方法参见NY/T 528。

* 1. 菌袋制作及发菌管理
     1. 培养料制备

仿生态栽培培养料以木屑为主料，木屑品种可根据当地林地资源因地制宜，以阔叶硬杂木为主。

推荐配方：果木屑65 %、玉米芯20 %、麸皮10 %、玉米粉3 %、石灰1 %、石膏1 %。含水量65 %，PH 8。

将所有主辅料混合均匀，加水并用拌料机拌匀。

* + 1. 装袋

选用长×幅宽×厚度为33 cm×17 cm×0.045 cm的聚丙烯塑料袋，用装袋机装料，每袋装800 g，袋口用4.5 cm的套环及配套无棉盖体封口。将装好的袋子竖放于聚丙烯塑料框内，每框12袋。

* + 1. 灭菌

采用常压或高压方式进行灭菌。

常压灭菌：要求菌棒料袋中心温度升至100 ℃，保持12 h～16 h。

高压灭菌：当温度达到125 ℃时开始计时，在124 ℃～126 ℃保持4 h～5 h。

灭菌结束后将菌棒移至环境整洁的养菌棚内，待袋温降至25 ℃以下后进行下一步操作。

* + 1. 接种

严格按无菌操作规程进行。操作员换专用防护口罩，手套、鞋、帽子等。操作员进入接种室后，接种人员两人一组开始接种，两端接种量及每袋接种量要一致，防止漏接，750 mL的菌种瓶每瓶菌种接15～20袋。

* + 1. 发菌

要求环境整洁，暗光培养，温度24 ℃～26 ℃，空气相对湿度为65 %～70 %，按时通风换气，40 d左右可满袋。做到前期防高温，中期防缺氧，后期防感染。

* + 1. 后熟管理

袋温20 ℃～24 ℃，空气相对湿度25 %，继续培养30 d左右可后熟。

* 1. 仿生态栽培管理
     1. 林地排场

将菌棒脱去塑料袋后，3～5个菌棒一穴紧密排列横卧放入畦面，穴间距离10 cm左右，用土填实，菌棒上覆盖3 cm厚的林地土壤后，在土壤上再覆盖一层2 cm厚的树叶，然后用水灌溉至土坑内不见干土。

* + 1. 出菇管理
       1. 催蕾

催蕾期间环境温度控制在13 ℃～18 ℃，空气相对湿度控制在80 %左右，持续7 d即可现蕾。

* + - 1. 成菇管理

菇蕾形成后，环境温度控制在13 ℃～18 ℃，保持1000 lx～2000 lx散射光或林下自然光，自然通风。土壤相对湿度保持在35 %～45 %。

一般秋季播种出菇期较长，出菇可延续到12月初，出菇未结束则到第二年4月初，温度适宜时仍会继续出菇，直到营养基质内养分耗尽。

* 1. 采收

菌盖充分展开，呈手掌状，边缘向下，重量在150 g～200 g时即可采收。采收时双手握住子实体，旋转将其拧下，放入干净的筐内。

* 1. 生产管理档案

在生产过程中应建立生产管理档案，并记录产地环境、栽培技术、病虫害防治和采收等各环节采取的措施，参见附录A。生产管理档案保留2年以上。



（资料性）

生产管理档案

白灵菇仿生态栽培生产管理档案记录表见表A.1。

* 1. 生产管理档案记录表

| 配 方 |  | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 品种 | pH | 基质含水量（%） | 每袋干重（kg） |
|  |  |  |  |
| 灭菌方式 | 接种日期 | 发菌温度（℃） | 菌丝萌发日期 |
|  |  |  |  |
| 菌丝长势 | 满袋日期 | 后熟日期 | 污染率（%） |
|  |  |  |  |
| 子实体形态 | 现蕾日期 | 采收日期 | 采收潮数 |
|  |  |  |  |
| 子实体颜色 | 子实体长度（cm） | 畸形菇数量 | 产量（kg） |
|  |  |  |  |
| 病虫害情况 |  |  |  |
|  |  |  |  |