

团 体 标 准

T/XJY 0075—2025

利用猕猴桃残枝生产羊肚菌栽培种技术规  
程

Technical Specification for Producing Morchella Cultivars with Kiwifruit Pruning  
Residues

2025 - 12 - 27 发布

2025 - 12 - 27 实施

## 目 录

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 枝条处理 .....	1
4.1 枝条要求 .....	1
4.2 含水率要求 .....	1
4.3 粉碎细度 .....	1
4.3 枝条粉碎机的选择 .....	错误! 未定义书签。
5 栽培种生产 .....	1
5.1 培养基配制 .....	1
5.2 基质制备 .....	1
5.3 装袋与灭菌 .....	2
5.4 冷却 .....	2
5.5 接种 .....	2
5.6 菌种培养 .....	2
6 抽样检测 .....	2
6.1 抽样 .....	2
6.2 检测 .....	2
7 标签、标志、包装与运输 .....	2
8 档案管理 .....	2
8.1 记录生产过程 .....	2
8.2 原始记录档案 .....	2
附录 A 羊肚菌菌种生产记录表 .....	3
附录 B 羊肚菌菌种栽培农艺性状检验项目 .....	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。

本文件由湖南省蔬菜产业协会提出并归口。

本文件起草单位：湘西民族职业技术学院、凤凰县农业特色产业服务中心、湘西州农业科学研究院、益阳职业技术学院、永顺县西岐乡人民政府、永顺县绿韵生态农业发展有限责任公司、永顺县至善农业综合开发有限公司。

本文件主要起草人：田斌、崔丽红、曾浩、贺富胤、杨秀宏、黄蔚、王双龙、段晓芬、周峻、李晖、彭凯、吴晓宏、谭伟明、田佳灵、刘万云、彭善平。

# 利用猕猴桃残枝生产羊肚菌栽培种技术规程

## 1 范围

本文件规定了利用猕猴桃残枝生产羊肚菌栽培种的枝条处理、栽培种生产、抽样检测、标签、标志、包装与运输、档案管理。

本文件适用于猕猴桃残枝生产羊肚菌栽培种作业。

## 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 191 包装储运图示标志  
GB/T 4789.28 食品卫生微生物学检验  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB/T 12728 食用菌术语  
GB/T 45883 羊肚菌菌种  
NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程  
NY/T 1742 食用菌菌种通用技术要求  
NY/T 1846 食用菌菌种检验规程  
NY/T 1935 食用菌栽培基质质量安全要求  
NY/T 1284 食用菌菌种中杂菌及害虫的检验  
SN/T 1538.1 培养基制备指南  
DB43/T 2248 羊肚菌制种技术规程

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

猕猴桃残枝 猕猴桃修剪操作后产生的废弃枝条。

## 4 枝条处理

### 4.1 枝条要求

果树枝条修剪后应及时打捆晾晒，避免腐烂。

### 4.2 含水率要求

果树枝条经晾晒后，含水率达到以下规定时，应及时粉碎：多年生果树枝条含水率应为40%~50%；当年生果树枝条（直径≤3cm）含水率应为20%~30%。

### 4.3 粉碎细度

粉碎颗粒大小的要求如下：用于菌基质粉碎颗粒平均粒度应≤5mm。

## 5 栽培种生产

### 5.1 培养基配制

常用栽培种培养基配方：猕猴桃枝条残枝木屑43%，玉米芯34%，麦麸粉22%，石灰1%。

### 5.2 基质制备

培养料质量应符合NY 5099和NY/T 1935的规定。按配方比例将猕猴桃残枝木屑、玉米芯、麦麸粉、石灰等原料搅拌均匀并加入适当的水分。培养料的含水量应控制在55%~60%，PH值控制在6.5~7.5。

### 5.3 装袋与灭菌

参照DB43/T 2248 的栽培种装袋与灭菌操作进行。密切关注压力表的变化，确保压力在安全范围内波动。如发现异常升压或降压情况，应立即停止操作并检查原因。

### 5.4 冷却

灭菌时间结束后，等待高压蒸汽灭菌锅自然降压或使用快速降压阀缓慢释放压力。压力完全释放后，才能打开锅盖取出物品。

### 5.5 接种

参照DB43/T 2248 的栽培种接种操作进行。1瓶原种转接栽培种不超过60袋。

### 5.6 菌种培养

参照DB43/T 2248 的栽培种培养操作进行。

## 6 抽样检测

### 6.1 抽样

按照NY/T1846中抽样标准抽样。

### 6.2 检测

按照NY/T1846中感官检验、霉菌、细菌检验、菌丝生长速度测定进行，任何一项不符合标准要求的，为不合格菌种，均符合要求的，为合格菌种。

## 7 标签、标志、包装与运输

按照NY/T528的规定执行。

## 8 档案管理

8.1 应详细记录生产过程中各环节具体活动。羊肚菌菌种生产记录表参见附录 A，羊肚菌菌种栽培农艺性状检验项目参见附录 B。

8.2 原始记录档案应保存 3 年以上。

附录A  
羊肚菌菌种生产记录表

单位名称:	负责人:	电话:
母种来源:	生产时间:	生产规模:
原种来源:	生产时间:	生产规模:
栽培种来源:	生产时间:	生产规模:

记录人:

审核人:

记录时间:

附录B  
羊肚菌菌种栽培农艺性状检验项目

项目	记录结果
品种（菌株）	
设施类型与播种面积（m <sup>2</sup> ）	
播种地点与时间（d）	
播种量（袋）与播种方式	
外源营养袋放置时间（d）与数量	
出菇时间与采收时间（d）	
产量（kg）	
菇形与色泽	
菇盖直径与长度（mm）	

记录人：

审核人：

记录时间：