

ICS 65.020.99  
CCS B 39

# T/GXEFA

广西食用菌协会团体标准

T/GXEFA 0001—2022

## 虎奶菇菌核栽培技术规程

Technical specification for sclerotia of *Pleurotus tuber-regium* cultivation

2022 - 08 - 29 发布

2022 - 09 - 05 实施

广西食用菌协会 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》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。

本文件由广西壮族自治区农业科学院微生物研究所提出。

本文件由广西食用菌协会归口。

本文件起草单位：广西壮族自治区农业科学院微生物研究所、广西益谱检测技术有限公司、广西智标云信息科技有限公司。

本文件主要起草人：吴小建、赵承刚、吴圣进、王灿琴、祁亮亮、李俐颖、陈振妮、郎宁、田华丽、苏桂秋、陆培伟、黎粤悦。

# 虎奶菇菌核栽培技术规程

## 1 范围

本文件规定了虎奶菇(*Pleurotus tuber-regium*(Fr.)Sing)菌核栽培技术的术语和定义、场地选择、栽培季节、栽培原料、菌种、栽培工艺、菌核采收与生产档案。

本文件适用于虎奶菇菌核的袋料栽培。

## 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。

NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求

NY 5358 无公害食品 食用菌产地环境条件

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**虎奶菇** *Pleurotus tuber-regium*(Fr)Sing

又名菌核侧耳、核侧耳、核耳菇、茯苓侧耳,隶属担子菌纲、伞菌目、侧耳科、侧耳属木腐生真菌,其菌核可食用或药用。

### 3.2

**菌核** Sclerotia

虎奶菇菌丝生长到一定阶段形成菌丝体,菌丝体不断地分化且相互纠结形成一种致密坚硬的球状休眠体。

## 4 场地选择

4.1 应选择清洁、干燥、通风的房间、大棚、仓库或者类似的室内场所。

4.2 菇场的条件应符合 NY 5358 的要求,菇场应远离白蚁栖息地。

## 5 栽培季节

宜夏秋季节栽培。

## 6 栽培原料

6.1 宜使用培养基质木屑、桑枝屑、棉籽壳、蔗渣、木薯杆等,不宜使用含有芳香油类抑菌物质原料。

6.2 所用栽培原料应干燥、新鲜、无霉变、无虫害、无异味,应符合 NY 5099 的要求。

## 7 菌种

7.1 选用适合当地气候条件的抗逆性好、抗杂菌、抗病虫能力强的菌种。

7.2 生产用菌种应为选定虎奶菇菌种双核菌丝的纯培养,菌龄 25 d~30 d,在 27℃~30℃ 条件下接种。

## 8 栽培工艺

### 8.1 栽培原料推荐配方

配方1：木屑78%，麦麸19%，蔗糖1%，石灰1%，石膏1%。

配方2：木屑39%，棉籽壳39%，麦麸19%，蔗糖1%，石灰1%，石膏1%。

配方3：玉米芯38%，棉籽壳30%，麦麸20%，石灰1%，石膏1%。

配方4：桑枝屑38%，木屑30%，麦麸19%，蔗糖1%，石灰1%，石膏1%。

### 8.2 菌包制作

按照栽培原料的配方称料，手工或机械翻拌均匀，并逐步加水至栽培原料含水量为60%~65%，调整pH值为7~8，然后将培养料堆成宽2 m，高1 m，长度适宜的料堆，进行堆置处理；当堆料温升到55℃时翻料，每次堆置时间为3 d~4 d，重复2~3次。原料堆置处理完成后，按每袋1.1 kg的装料量装袋。

### 8.3 灭菌

采用常压或高压灭菌，常压灭菌温度达到100℃维持12 h自然降温60℃~65℃方可打开锅门出锅，高压灭菌应在125℃条件下蒸汽灭菌2.5 h，待压力降至0 MPa时即可。

### 8.4 接种

按照无菌操作要求，在接种室、接种箱内或超净工作台上接种，750 mL菌种接种35~40袋。

### 8.5 发菌管理

接种后将菌包移入培养室避光发菌，室内温度控制在25℃~35℃。不定时检查菌丝生长情况，发现污染的菌包及时清除。

### 8.6 菌核培养管理

控制环境温度26℃~32℃，空气相对湿度55%~60%，培养30 d~45 d，菌丝长满袋内栽培原料，在栽培原料的上方或中间开始出现菌索和菌核小结块，之后继续培养，待其增大形成围径1.0 cm~3.0 cm的菌核。

## 9 菌核采收

当袋内培养料严重收缩、出水、变软，菌核不会继续长大之后，即可开始采收，从菌核形成到采收约100 d。采收后剩余的菌包可按废料处理，菌核采收后，用水洗净，然后整个或切成1 mm~2 mm的薄片，晒干或烘干。

## 10 生产档案

建立虎奶菇菌核栽培技术档案，通过对虎奶菇菌核品种、种植地点和基质来源、施用方式、使用量、检测结果等进行标识、记录，以备查阅。确保对产品栽培过程可追溯。