

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号



团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

茶树菇袋料栽培技术规程

Technical specification for bag cultivation of Agrocybe chashuxiong

草案版次选择

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

韶关市质量协会 发 布

目 次

前言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

 3.1 茶树菇（*Agrocybe cylindracea*）..... 1

 3.2 袋料栽培..... 1

4 产地环境..... 1

 4.1 环境条件..... 1

 4.2 场地布局..... 1

5 栽培管理技术..... 1

 5.1 栽培季节..... 1

 5.2 培养料配方..... 1

 5.3 装袋..... 2

 5.3.1 菌袋选择..... 2

 5.3.2 装袋..... 2

 5.4 灭菌..... 2

 5.5 接种..... 2

 5.5.1 菌种选择..... 2

 5.5.2 接种方法..... 2

 5.6 发菌管理..... 2

 5.7 出菇管理..... 2

 5.7.1 菇房准备..... 2

 5.7.2 出菇方式..... 2

 5.7.3 出菇期环境控制..... 2

6 病虫害防治..... 2

 6.1 农业防治..... 2

 6.2 物理防治..... 3

 6.3 化学防治..... 3

7 采收..... 3

8 保鲜与干燥..... 3

 8.1 保鲜..... 3

 8.2 干燥..... 3

9 转潮管理..... 3

10 菌渣处理..... 3

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。

本文件由韶关市农业科技推广中心提出。

本文件由韶关市质量协会归口。

本文件起草单位：韶关市农业科技推广中心、广东省农业科技园蔬菜研究所、韶关市浈江区茶薪食用菌专业合作社、韶关市薪界农业科技有限公司、韶关市兴尚农业科技服务有限公司。

本文件主要起草人：巫素芳、刘明、张红红、何焕清、徐永亮、肖自添、余姗姗、范淼淼、林威威、武映梅、邓海凤。

本文件为首次发布。

茶树菇袋料栽培技术规程

1 范围

本文件规定了茶树菇袋料栽培的产地环境、栽培管理技术、病虫害防治、采收、保鲜与干燥、转潮管理及菌渣处理。

本文件适用范围为韶关市茶树菇熟料袋式栽培。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 12728 食用菌术语

GB/T 8321 农药合理使用准则（所有部分）

NY/T 391 绿色食品产地环境质量

NY/T 1935 食用菌栽培基质质量安全要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 茶树菇 (*Agrocybe cylindracea*)

隶属于真菌界，担子菌门，蘑菇亚门，蘑菇纲，蘑菇亚纲，蘑菇目，球盖菇科，田头菇属的可食用大型真菌。

3.2 袋料栽培

将培养料装入特定的塑料袋中培养食用菌的一种方法。

4 产地环境

4.1 环境条件

生产场地的环境条件应符合NY/T 391的规定。生产场地应选择环境清洁、地势平坦、给排水方便、交通便利的地方。生产用水应符合GB 5749的规定。

4.2 场地布局

生产场地应包括原材料区、菌袋生产区、接种室、培养室、出菇区、冷库等。

5 栽培管理技术

5.1 栽培季节

茶树菇出子实体生长发育温度15℃～28℃，适宜温度为18℃～25℃。通常在大棚设施栽培条件下，6月份制作原种，8月至9月制栽培种，10月到翌年6月可持续出菇。

5.2 培养料配方

以阔叶杂木屑、棉籽壳等为主料，以麸皮、茶籽壳、豆粕粉、米糠等为辅料。所有原料应符合NY/T 1935的规定。

可根据条件适当调整配方，推荐采用配方如下：

配方一：棉籽壳90%、麦麸5%、茶籽壳3%、石灰2%，含水量60%~65%。

配方二：阔叶木屑50%、棉籽壳40%、豆粕粉5%、茶籽壳3%、石灰2%，含水量60%~65%。

5.3 装袋

5.3.1 菌袋选择

根据灭菌方式选择菌袋，常压灭菌选用高密度聚乙烯塑料袋或聚丙烯塑料袋，高压灭菌用聚丙烯塑料袋，规格：宽15cm~17cm，长32cm~35cm，厚0.03cm~0.05cm。

5.3.2 装袋

采用机械或手工装袋，装料均匀一致，装料高度15cm~17cm，湿重950g~1000g。

5.4 灭菌

装料后及时灭菌，常压灭菌应保持料温100℃，维持12h~20h。采用高压灭菌时当压力升到0.14MPa~0.15 MPa后，恒压保持2.5h~3.0h。

5.5 接种

5.5.1 菌种选择

应选择抗逆性强、产量较高、商品性好的品种，例如古茶1号和古茶2号。

5.5.2 接种方法

待菌袋内温度降至30℃以下后，可接入菌种。在接种室内或接种箱内接种接种量为每袋接入15g~20g。接种时按无菌操作接种。

5.6 发菌管理

接种后菌袋摆放整齐，卧放时可堆放3层~5层。发菌培养室温度控制在20℃~26℃，空气相对湿度控制在70%以下，遮光培养，注意通风换气。

5.7 出菇管理

5.7.1 菇房准备

菇房应具有保温、保湿和空气交换功能。菌袋进入前，应彻底打扫室内清洁卫生，进行杀菌杀虫处理，使用药剂应符合GB/T 8321的规定。

5.7.2 出菇方式

菌丝长满菌袋后拉直袋口成筒状，采用床架直立排放菌袋出菇方式或将袋口向外横卧多层排放出菇。

5.7.3 出菇期环境控制

出菇期温度控制在16℃~24℃之间。在原基形成期和子实体发育期，空气相对湿度保持在85%~95%之间。光照强度控制在150Lx~450Lx。当菌柄长到3cm~5cm时，适当减少通风量，增加菇房内二氧化碳浓度有利于菌柄伸长。

6 病虫害防治

6.1 农业防治

选用抗病抗逆性好的优良品种；保持场地环境清洁卫生，接种室、培养室及出菇场地使用前严格消毒；及时清除污染菌包及废弃原材料；创造适宜的生长环境。

6.2 物理防治

出菇房（棚）门、窗、通风口用40目～60目的防虫网隔离；出菇房（棚）内悬挂黄板、频振式杀虫灯诱杀害虫。

6.3 化学防治

使用化学农药应执行GB/T 8321的规定。宜选用高效、低毒、低残留与环境相容性好的农药。子实体生长期不使用化学农药。

7 采收

当子实体菌盖呈铆钉型，菌盖开始平展，未破膜时，及时采收。采收时要整丛摘下，轻拿轻放，去掉菌柄基部培养料。产品质量应符合5的规定。

8 保鲜与干燥

8.1 保鲜

采收后的子实体摆放整齐装箱，放入 0℃～5℃冷库。

8.2 干燥

采下的新鲜菇，在框中整齐排好，放入干燥箱烘干。温度调控由低到高，开始 40℃干燥2～3h，然后提高到 50℃～60℃，干燥时间全程约需 8 h～12h。干菇含水量为 15%。

9 转潮管理

每采收完一潮菇，清除料面残余菇柄，停止喷水养菌3天～5天后，再喷水增湿按前述5.7.3方法管理，一般可收5潮～8潮菇。

10 菌渣处理

基地应设有收集垃圾、受污染菌包和农药包装等废物与污染物的设施。菌渣及时进行无害化处理，避免环境污染。