T/HAASS

河^{B05}南省农学会团体标准

T/HAASS XXXX—XXXX

香菇全产业链标准综合体 第4部分：香菇菌棒棚（室）接种养菌技 术规范

（征求意见稿）

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

河南省农学会 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
4 环境条件	1
5 接种管理	2
6 养菌管理	2
7 转色管理	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。

《河南省香菇全产业链标准综合体》分为8个部分：

- 第1部分：香菇菌种标准化生产技术规范；
- 第2部分：香菇大棚建设技术规范；
- 第3部分：优质香菇标准化管理技术规程；
- 第4部分：香菇棚（室）接种养菌技术规程；
- 第5部分：鲜香菇分级保鲜技术规程；
- 第6部分：香菇热泵烘干技术规程；
- 第7部分：香菇制棒厂建设技术规范；
- 第8部分：香菇产品质量追溯技术规范

本文件是《河南省香菇全产业链标准综合体》第4部分。

本文件由河南省农学会提出并归口。

本文件起草单位：三门峡市农业科学研究院、西峡县食用菌发展中心、安阳市农业科学院、卢氏县农业农村局

本文件主要起草人：郭杰、王炯、张君、白明峰、狄英杰、姜宇、孙水娟、杜适普、刘小奎、郭海增、翟清林、李臣军

香菇全产业链标准综合体

第4部分：香菇菌棒棚（室）接种养菌技术规程

1 范围

本文件规定了香菇菌棒棚（室）接种养菌技术规程的术语和定义、环境条件、接种管理、养菌管理、转色管理。

本文件适用于河南省香菇菌棒棚（室）接种及养菌管理。

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 4455 农业用聚乙烯吹塑棚膜
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 12728 食用菌术语
- GB 13735 聚乙烯吹塑农用地面覆盖薄膜
- NY/T 2375 食用菌生产技术规范
- NY/T 3415 香菇菌棒工厂化生产技术规范
- QB/T 2000 塑料经编遮阳网

3 术语和定义

GB/T 12728界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

棚（室）接种养菌

灭菌后的料棒，在经过消毒处理后的棚（室）中接种养菌的方式。

3.2

原位转色

香菇菌棒的接种、发菌、转色在同一个棚（室）内完成的生产方式。

3.3

移位转色

香菇菌棒发菌完成后，转移至出菇棚进行转色的生产方式。

4 环境条件

4.1 环境

棚（室）接种养菌的场地环境应符合NY/T 2375的相关规定。

4.2 条件

4.2.1 气象条件

接种适宜的气象条件，日最高气温 ≤ 20 ℃、空气相对湿度 $\leq 70\%$ 、风力 ≤ 2 级的晴朗天气。

4.2.2 棚（室）条件

棚应结构坚固，密封性好，地面干燥平整，棚膜洁净，棚膜的质量应符合GB/T 4455的要求。室的内壁应光滑整洁，配备照明电力。

5 接种管理

5.1 棚（室）杀虫和消毒

接种前7 d，棚（室）内应清洁整理，清理杂物等。清洁整理后应进行杀虫处理。杀虫处理后向地面均匀撒一薄层生石灰（氧化钙含量 $\geq 97\%$ ），再平铺一层透明塑料薄膜，最后使用消毒剂进行消毒处理。薄膜厚度 ≥ 0.06 mm，质量应符合GB/T 4455的相关规定，杀虫和消毒处理方法应符合NY/T 2375的相关规定。

5.2 料棒摆放

5.2.1 小垛摆放

料棒灭菌后趁热转入棚（室），实垛顺码摆放，距离棚（室）内四周边缘1.0 m，每垛数量按1 h内接完为准，垛高10层，每垛3排，垛横向间距1.0 m、纵向间距1.5 m，每垛料棒用塑料薄膜盖严，薄膜规格同5.1。

5.2.2 大垛摆放

料棒灭菌后趁热转入棚（室），实垛顺码摆放，摆放数量以4 h内接完为准，棚（室）内一侧留1.5 m ~ 2.0 m走道，垛高10层，用塑料薄膜盖严，薄膜规格同5.1。

5.3 二次消毒

待料棒温度降至30 °C时，将菌种和接种工具放入棚（室）内，对棚（室）、棒垛进行二次消毒处理，处理方法同5.1。

5.4 接种

5.4.1 打穴接种

接种前打开棚（室）通风口，通气30 min后，接种人员穿无菌工作服和鞋，戴好口罩和帽子，方可进入棚（室）打穴接种。接种应按照无菌操作进行。操作之前双手用75%酒精擦洗。若4 h内未能接完，重新消毒后再接种。打穴接种方法应符合NY/T 3415的相关规定。

5.4.2 菌棒摆放

接种后的菌棒摆放一层加盖一层透明塑料薄膜，薄膜宽度比棒垛稍宽，薄膜厚度 ≥ 0.01 mm，质量应符合GB 13735的相关规定。

6 养菌管理

6.1 定植

接种后棚（室）密闭，静置培养。采取加温和通风措施，控制菌棒温度15 °C ~ 25 °C。

6.2 倒垛

当菌落直径达到6 cm时倒垛。挑出未萌发和污染菌棒，揭掉并清理层间塑料薄膜。上下内外调换位置，重新码垛，上下层横竖交叉码放，每层3棒，垛高10层，垛与垛之间留10 cm间隙。当菌落相连时，

按同样方式第2次倒垛。棚（室）每天定时通风，保持空气新鲜。搭建遮阳网，遮光并调节棚（室）温度15℃~25℃。遮阳网的质量应符合QB/T 2000的相关规定。

6.3 刺孔

当菌棒长满菌丝，表面瘤状物出现时，采用刺孔机一次性刺孔不少于60个，调节孔深为棒径的1/2。

7 转色管理

7.1 原位转色

菌棒刺孔后“#”形码放，每层2棒，垛高5层，垛与垛之间留10 cm间隙。及时通风换气，保持空气新鲜，调节棚（室）内温度在18℃~26℃，空气相对湿度55%~80%，散射光照（光照强度200 Lx~400 Lx）。菌棒一面转色完成翻转至另一面转色。当菌棒温度超过30℃时，采取喷水、通风等措施防止高温烧菌。使用的水应符合GB 5749的相关规定。

7.2 移位转色

菌棒刺孔后，转入出菇棚摆放在层架上，棒间距 ≥ 5 cm。其它管理按照7.1进行。

7.3 生理成熟指标

生理成熟的菌棒外观浅褐色、色泽均匀，手握有弹性。