

ICS

CCS

团体标准

T/CI XXX-2023

绣球菌栽培技术规程

Technical Specification for Cultivation of *Sparassis latifolia*

(征求意见稿)

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

中国国际科技促进会 发布

目 次

前 言 1

1 范围 2

2 规范性引用文件 2

5 产地环境 2

6 栽培季节 3

7 工艺流程 3

8 菌袋制作 3

9 发菌培养 3

10 催蕾 3

11 子实体管理 4

12 采收 4

13 病虫害防治 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》给出的规则起草。

请注意除上述专利外，本文件的某些内容仍可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由杭州千岛湖兴宝菇业专业合作社提出。

本文件由中国国际科技促进会归口。

本文件起草单位：杭州千岛湖兴宝菇业专业合作社，浙江省农业科学院，浙江省农业农村厅农技推广中心，淳安县农业农村发展服务中心，杭州千岛秀菇生物科技有限公司。

本文件主要起草人：王富根、张作法、陈青、何爱珍、陆中华、王鹏、杨开成。

本文件为首次发布。

绣球菌栽培技术规程

1 范围

本部分规定了绣球菌的菌种、产地环境、栽培季节、工艺流程、菌袋制作、菌丝培养、子实体管理、采收、病虫害防治等要求。

本部分适用于绣球菌的栽培。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8321 农药合理使用准则

NY 5010 无公害食品 蔬菜产地环境条件

NY 5095 无公害食品 食用菌

NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求

NY/T 5333 无公害食品 食用菌生产技术规范

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

4 菌种

4.1 品种选用

种性明确，并经过两个以上生产周期试验，适合于当地气候条件的品种。

4.2 菌种生产

扩繁用种源应来自具有相应资质的菌种场。菌种生产过程应符合NY / T 528 的规定。配方见规范性附录A。

4.3 菌种质量要求

菌丝生长速度在适温（ $23^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$ ）条件下，母种为12d~14d 长满斜面，原种和栽培种35d~40d 长满全瓶（袋）。其余部分应符合NY 862 规定。

5 产地环境

产地空气及土壤质量应符合 NY 5010 规定要求。选择通风良好、水源方便的场地，要求周围 1 000 m 内无专业禽畜舍、垃圾场、污水或其它污染源。生产用水应符合 GB 5749 的

要求。

6 栽培季节

分春秋两季设施栽培。春季栽培一般 1 月下旬接种，发菌 3 个月，4 月下旬出菇，5 月份可开始采收。；秋季栽培一般 8 月上旬接种，11 月上旬出菇，12 月上旬开始采收。

7 工艺流程

备料→配料→预湿→拌料→装袋→灭菌→冷却→接种→培养→子实体管理→采收

8 菌袋制作

8.1 原料

应选择符合 NY 5099 要求的主料、辅料和化学添加剂。常用主料有针叶树木屑。木屑：粉碎成木屑（粒度 0.5~1.0 cm）备用。常用辅料有麸皮、玉米粉等。常用化学添加剂有石膏粉、过磷酸钙等。

8.2 配方

配方一：针叶树木屑 80%，麸皮 15%，玉米粉 3%，过磷酸钙 1%，石膏 1%；

配方二：针叶树木屑 78%、麸皮 20%、磷酸二氢钾 0.5%、石膏 0.5%、过磷酸钙 1%。培养料含水量控制在 62%~65%，pH7.0~7.5。

8.3 配料、预湿、拌料

按配方中原料的比例称重配料。针叶树木屑预湿 8h~12h，与其它原辅材料充分拌匀。

8.4 装袋、灭菌、冷却、接种

料袋采用 17.5 cm×38 cm×0.005 cm 的聚丙烯折角袋，用装袋机装袋。填料要紧实、均匀，装好料的料袋应达到料面平整，外壁光滑，不皱褶，预留孔居中，高度为 15 cm，料袋湿重为 0.9 kg~1.1 kg。拌料后 5 h 内完成装袋。采用高压灭菌，温度达到 125 °C 时开始计时，在 124 °C~126 °C 保持 4 h。

料袋温度低于 25 °C 时，即可开始接种。严格按无菌操作规程进行。保证整个菌袋表面均匀地布满菌种，还有部分菌种进入预留孔中，达到上下同时发菌。750 mL 的菌种瓶每瓶接种 13~15 袋。

9 发菌培养

把接种后的菌袋转入发菌室培养，袋口朝上均匀摆放，温度控制在 23 °C~25 °C，空气相对湿度为 65%~70%，避光发菌，注意通风换气。一般 60~70 d 菌丝即可长满袋。培养期间 2~3 d 检查一次，发现有感染杂菌的菌袋要及时剔除。

10 催蕾

菌丝长满袋后，温度控制在21℃～23℃，空气相对湿度控制在75%～80%，并全天给予400 lx光照，一般25～30 d后即可形成菇蕾，进入出菇期。

11 子实体管理

采用立式一头出菇法，将长满菇蕾的菌袋袋口的棉塞与套环摘除，袋口拉直，之后用橡皮筋将袋口接触培养料的部分固定。温度控制在22℃～24℃，每天保持400 lx光照8 h～10 h，空气相对湿度85%～90%，一般20 d左右子实体长至菌袋袋口时，用消毒后的刀片将袋口纵向划破至料面。

12 采收

一般30 d左右，待绣球菌子实体扁平带状瓣片展开、疏松且富有弹性、瓣片边缘呈波浪状，背面略现绒毛状白色菌丝，子实体颜色由白色转为淡黄色时，及时采收。采收后应及时清理菌袋，并对菇房进行消毒。

13 病虫害防治

13.1 防治原则

病虫害防治要严格按照 GB/T 8321 及 DB 13/T 453 的规定执行。贯彻“预防为主，综合防治”的方针。若发现污染菌袋及时隔离或无害化处理。
