

ICS 67.080.20
CCS B 39

DB6107

汉中市地方标准

DB 6107/T 68-2024

林下段木黑木耳生产技术规程

2024-10-15 发布

2024-11-01 实施

汉中市市场监督管理局 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 生产技术要求	1
5 病虫害防治	2
6 采收	3
7 分级	3
8 贮存	3
附录 A （资料性） 林下段木黑木耳推荐使用菌种	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。

本文件由宁强县食用菌产业发展中心提出。

本文件由汉中市农业农村局归口。

本文件起草单位：宁强县食用菌产业发展中心、宁强县市场监督管理局、宁强县农业农村局、汉中市食品药品监督检验检测中心、宁强县农产品质量安全监测检验中心。

本文件主要起草人：马骁灵、孟怡璠、简红忠、刘红梅、穆思芊、解佩、张怀荣、许友浩、何亚琼、胥超、李建国、韩亚君、伊清宏、付豪、杨勇、何能波、董晓勇、李宗强、王超、杨杰。

本文件首次发布。

林下段木黑木耳生产技术规程

1 范围

本文件规定了林下段木黑木耳的术语和定义、生产技术要求、病虫害防治、采收、分级和贮存。本文件适用于汉中市辖域内林下段木黑木耳的生产。

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 3095 环境空气质量标准
GB 5084 农田灌溉水质标准
GB/T 6192 黑木耳
GB 19169 黑木耳菌种
JC/T 479 建筑生石灰
LY/T 1812 林地分类

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 林下段木黑木耳

在无松、柏等含油质、含芳香气味树种的阔叶林下，采用段木出耳的栽培模式生产的黑木耳。

3.2 耳场

用于林下段木黑木耳（3.1）栽培的场所。

4 生产技术要求

4.1 生产条件

4.1.1 生产环境

4.1.1.1 林地

林地应符合 LY/T 1812 一级地类疏林地要求，其乔木郁闭度为 0.10~0.19。

4.1.1.2 空气

环境空气质量应符合 GB 3095 二类区要求。

4.1.1.3 生产用水

生产用水应符合 GB 5084 旱地作物要求。

4.1.2 耳场

选择背风、向阳、水源充足，无松、柏等含油质、含芳香气味树种的阔叶林下，清除场地及周边杂草、枯枝烂叶，四周开 50 cm 深排水沟。生产前 1 d，在地面撒生石灰或喷洒 3%~5% 的生石灰水溶液消毒。生石灰质量应符合 JC/T 479 要求。

4.2 菌种要求

菌种质量应符合 GB 19169 的要求。推荐使用菌种表见附录 A。

4.3 生产工艺

4.3.1 伐树剔枝

冬至前后 15 d，砍伐树龄 6 年~8 年、树径 6 cm~10 cm 的壳斗科麻栎属花栎、麻栎、栓皮栎等耳树，剔除枝叶，晾晒 25 d~28 d。

4.3.2 截段晾晒

将树干截成 1.0 m~1.2 m 的段，“井”字形架起再次晾晒，至段木含水量降至 35%~40%，棒端小裂纹达 80%。

4.3.3 点菌接种

4.3.3.1 接种时间

3 月至 4 月。

4.3.3.2 接种方法

选钻头 18 mm 的电钻在段木上打孔，孔行距 3 cm、穴距 5 cm~7 cm、深达木质部 3 cm。采用随打孔随接种的方式，将黑木耳菌种块塞入孔中并按实，每段用种量 160 g~250 g。

4.3.4 养菌排场

将接种后的段木堆码，加盖塑料薄膜养菌，宜控制堆内温度在 20℃ 左右，堆内空气湿度 50%~60%，养菌 40 d~50 d，每 10 d~15 d 通风换气一次。视具体温度调整养菌时间及通风换气频次，干旱时适当补水。至段木的点菌孔处出现白色菌丝时，即可排场。在平坦地势的耳场排场时，两端先垫放直径为 5 cm~8 cm 的木棒；在缓坡地势的耳场排场时，先垫放直径为 4 cm~5 cm 的木棒，再排放段木于其上。每隔 10 d~15 d 翻动一次，缓坡地势的段木还需掉头翻转。遇长期干旱，每隔 7 d~10 d 在傍晚浇水一次。

4.3.5 起架出耳

段木点菌孔处出现耳芽时起架。将段木搭成“人”字形，夹角呈 30°~45°，相邻段木间距 7 cm~10 cm。耳芽生长期的段木的水分应保持在 70%~80%，干旱时适当补水。

5 病虫害防治

5.1 防治原则

贯彻“预防为主、综合防治”的方针，采用以健康栽培与物理防治为主、生态为辅的综合防治措施。

5.2 常见病虫害

5.2.1 常见病害

常见病害包括木霉病、绿霉病、流耳病等。

5.2.2 常见虫害

常见虫害包括伪步行虫、食丝谷蛾、蓟马、蛴螬、螨虫、线虫、菌蚊、金边蛾等。

5.2.3 常见杂菌

危害黑木耳的杂菌包括朱红栓菌、绒毛栓菌、八担柴等。

5.3 防治方法

5.3.1 健康栽培

- a) 选用抗病抗逆强的菌种；
- b) 根据当地气候条件以及品种特性合理安排生产季节；
- c) 严格按照操作要求进行打孔接种；
- d) 保持耳场清洁卫生。

5.3.2 物理防治

- a) 用黏虫板、诱虫灯、黑光灯诱杀害虫；
- b) 人工捕捉害虫，及时摘除病耳、清除杂菌。

5.3.3 生态治理

- a) 耳场地使用前应按照 4.1.5 要求进行消毒；
- b) 出耳期、采摘期和贮存期，禁止使用任何农药。

6 采收

采收前 2 d 停止浇水，晴天上午采收。随采收随晾晒，晾晒厚度 10 cm~15 cm 为宜，干木耳含水量控制在 12% 以内。

7 分级

分级按照 GB/T 6192 的规定执行。

8 贮存

仓库配备防虫、防鼠、防潮设备，保持通风、阴凉、干燥、无污染。不得与有毒、有害、有异味和易于传播霉菌、虫害的物质混放。

附录 A

(资料性)

林下段木黑木耳生产推荐使用菌种表

表 A.1 提供了林下段木黑木耳生产推荐使用菌种表。

表A.1 林下段木黑木耳生产推荐使用菌种表

序号	品种名称	选育单位	品种来源	认定时间	认定编号
1	森盛 1 号	陕西森盛菌业科技有限公司、陕西省食药菌工程技术研究中心	宁强五丁关海拔 1300 米自然环境下的野生黑木耳标本	2015 年	陕菌登字 2015001 号
2	薛坪 10 号	华中农业大学	湖北省南漳县野生黑木耳子实体分离驯化而成	2008 年	国品认菌 2008015
3	黑 793	华中农业大学	湖北省神农架山区中野生黑木耳子实体分离驯化而成	2008 年	国品认菌 2008014