

ICS 65.020.20

B 05

中华人民共和国国家质量监督  
检验检疫总局备案号：49266-2016

DB53

# 云 南 省 地 方 标 准

DB53/T 746—2016

## 暗褐网柄牛肝菌人工栽培技术规程

2016-03-10 发布

2016-06-01 实施

云南省质量技术监督局 发布

## 前　言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。  
本标准由云南省农垦总局提出。

本标准由云南省食用菌标准化技术委员会（YNTC15）归口。

本标准起草单位：云南省热带作物科学研究所。

本标准主要起草人：张春霞、何明霞、许欣景、曹旸、刘静、高锋、王文兵、李国华、陈克难、王云。

# 暗褐网柄牛肝菌人工栽培技术规程

## 1 范围

本标准规定了暗褐网柄牛肝菌 (*Phlebopus portentosus* (Berk. & Broome) Boedijn) 的栽培环境、栽培管理技术、采收、转潮管理、病虫害防治及菌渣处理等技术要求。

本标准适用于暗褐网柄牛肝菌的人工栽培。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 15618 土壤环境质量标准

NY 2375 食用菌生产技术规范

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

DB 53/T 491 暗褐网柄牛肝菌菌种

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

转潮

食用菌栽培过程中，每出菇一批，称为一潮，每潮菇成熟采收后，至下一潮菇再次发生相隔的时间。

## 4 栽培环境

### 4.1 环境条件

人工栽培场地的环境条件应符合 NY 5358 的规定。

### 4.2 生产用水

培养料用水水源应符合 NY 5358 的规定。出菇管理用水应符合 GB 5749 的规定。

## 5 栽培管理技术

### 5.1 培养料配方与配制

### 5.1.1 原料选择

培养料以橡胶木木屑为主料，以谷粒或麦粒、红土等为辅料。所有原料应符合 NY 5099 的规定。

### 5.1.2 培养料的预处理

橡胶木木屑堆制自然发酵3个月备用；红土粉碎 50 目备用；谷粒或麦粒加水浸泡 8 h ~ 12 h，滤除多余水分备用。

### 5.1.3 常用配方

配方一：橡胶木木屑 63% (w/w)，红土粉 11% (w/w)，谷粒 25% (w/w)，碳酸钙 1% (w/w)；

配方二：橡胶木木屑 64% (w/w)，红土粉 15% (w/w)，麦粒 20% (w/w)，碳酸钙 1% (w/w)。

除上述 2 个配方之外，各地可根据当地原料资源，因地制宜选用其它适宜的配方，但更改配方时，需要做出菇试验后，再用于生产。

### 5.1.4 配制方法

将硫酸镁、磷酸二氢钾按照培养料的 0.1% (w/w) 比例溶于水中，然后均匀喷入料堆中，充分搅拌，培养料含水量 55.0% ± 2%，pH 4.0 ~ 5.0。

## 5.2 装袋灭菌

### 5.2.1 菌袋材料与规格

用高密度聚丙烯塑料袋，规格 17 cm × 35 cm<sup>DB53</sup>，膜厚 0.07 cm。

### 5.2.2 装袋

装料时每袋 1 kg，松紧适度、均匀，打孔，插入塑料棒，袋口套塑料环，用防水塑料盖封口，装袋 2 h 内灭菌。

### 5.2.3 灭菌

采用高温高压灭菌，压力控制在 0.15 MPa，温度 121 °C，灭菌时间 90 min ~ 120 min。

### 5.2.4 冷却

灭菌后，将菌袋移至洁净冷却室内冷却，至料温降至 28 °C 以下，方可移入接种室。

## 5.3 接种

### 5.3.1 接种室的消毒

保持接种室的清洁卫生。符合 NY 2375 的规定。

### 5.3.2 菌种质量

菌种质量应符合 DB 53/T 491 的规定。

### 5.3.3 接种方法

手及菌种袋外壁用 75% 酒精擦洗消毒；打开栽培种菌袋，将栽培种倒入灭菌好的容器，待用。将灭菌好的菌袋打开后，拔出塑料棒，接种栽培种菌种，适当压实，迅速封好袋口。