

DB4213

随州市地方标准

DB4213/T 35—2025

随州香菇春季袋栽生产规程

Technical regulations for spring bag cultivation of

Lentinula edodes in Suizhou

2025-03-03 发布

2025-04-03 实施

随州市市场监督管理局 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 栽培场地 1

5 菇棚建造 2

6 菌袋制作 2

7 菌丝培养 3

8 越夏管理 3

9 出菇管理 4

10 采收 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。

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这些专利的责任。

本文件由随州市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：随州市食用菌协会、随县食用菌研究所、随州市市场监督管理局、随州市标准化与行政许可技术审查中心、随州市蔬菜事业发展中心、随州市公共检验检测中心、随县公共检验检测中心、随县产业发展服务中心、湖北省香菇供应链有限公司。

本文件主要起草人：许景闻、何鹏、刘前涛、胡春雷、涂明扬、刘浩、闻浩、张祥龙、尚辰、加晓春、夏科、黄夏天、刘东、艾雨霏、万江华。

本文件实施应用中的疑问，可咨询随州市农业农村局，联系电话：0722-3317469，邮箱：hbsznyj@tom.com；或者随州市食用菌协会，联系电话：13872865839，邮箱：918246813@qq.com。
对本文件的有关修改意见请反馈至随州市农业农村局，联系电话：0722—3317469，邮箱：hbsznyj@tom.com；或者随州市市场监督管理局，联系电话 0722-3598236，邮箱：313475706@qq.com。

随州香菇春季袋栽生产技术规程

1 范围

本文件规定了随州香菇春季袋栽的栽培场地、菇棚建造、菌袋制作、菌丝培养、越夏管理、出菇管理和采收。

本文件适用于随州香菇春季袋栽生产。

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/T 12728 食用菌术语

GB/T 36210 农业良种繁育与推广 种植业良种繁育基地建设及评价指南

NY/T 1935 食用菌栽培基质质量安全要求

NY/T 2375 食用菌生产技术规程

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

春季袋栽 bag cultivation in spring.

即用塑料袋装好培养料后在春季进行接种。随州每年12月至3月上旬接种，9月中下旬至翌年4月出菇。

3.2

料袋 material bags

在特定的塑料袋中装入培养料后，至接种前的状态。

3.3

菌袋（棒） cultivation bags

是指将培养料装入特定的袋，经过灭菌、接种后长有菌丝的状态。

4 栽培场地

栽培场地环境应符合 GB/T 36210 和 NY/T 2375 的规定。

5 菇棚建造

选择通风、向阳、水源好、环境卫生、地面平整、排灌方便的地方。菇棚大小可根据场地、栽培数量、培育产品目的（干菇或鲜菇）设计与调整。

随州春季袋栽层架棚，菇棚长度 20 m~30 m，宽度 6 m~7 m，高 2.6 m~3.0 m。棚内设 2 个走道 3 排出菇层架，或 3 个走道 4 排出菇层架。层架高 1.5 m~1.7 m，设 6~7 层，层距 25 公分~28 公分，底层距离地面 10 公分。走道宽 80 公分~90 公分。菇棚四周开排水沟，深 20 公分~30 公分。

6 菌袋制作

6.1 原辅料要求

原辅料应符合 NY/T 1935 的要求。

6.2 配方

阔叶树硬杂木屑 79%、麦麸 19.7%、石膏 1%、石灰粉 0.3%。

上述配方中，培养料含水量 55%-58%，pH 值 6.5~7.0。

6.3 拌料和装袋

按配方称取各种物料加水搅拌均匀，使原料吸水充分，原辅材料混合均匀、干湿均匀。

采用聚乙烯塑料材料。以 18 #~20 #规格的料袋为例，所用免割袋规格 17.5 cm*60 cm*0.001 cm，内袋规格 18 cm*60 cm*0.006 cm，外套袋规格 24 cm*68 cm*0.003 cm，每袋湿料重 3.0 kg~4.0 kg。

6.4 灭菌

采用常压、微压或高压蒸汽灭菌。常压灭菌时料袋中心温度达 98 ℃~100 ℃保持 18 h~20 h。微压灭菌时 105 ℃~108 ℃，保持 8 h~12 h。高压灭菌时 115 ℃~121 ℃，保持 4 h~5 h。灭菌完成后焖置 2 h~5 h。

6.5 冷却

灭菌后料袋运至消毒过的冷却室或接种室（棚），料袋的中心温度冷却至 25 ℃以下可接种。

6.6 消毒与接种

6.6.1 接种工艺流程

机械化接种多为规模化工厂生产使用。以接种箱或接种室接种工艺流程如下：

接种箱或接种室清洁消毒→装入料袋、工具→空间消毒→菌种和用具表面消毒→打孔接种→封口→转入培养室培养。

6.6.2 消毒

接种室、接种箱的空间消毒主要选用气雾消毒盒、臭氧消毒等，接种室棚消毒时间应为 4 h~6 h，接种箱消毒时间为 25 min~30 min。接种用具、菌袋外表处理及接种人员双手等采用 70%~75%的酒精擦洗消毒。

6.6.3 打孔接种

打孔接种分为机械化接种和手工接种两种方式。手工接种应用消毒类药剂先在菌棒接种方上擦抹后，再用打孔棒（或电动打孔器）均匀地打3~4个接种穴，直径2.5 cm左右，深2.5 cm~3 cm。打孔要与接种要相互配合，边打孔边接种。菌种掰成块状塞满接种孔穴。机械化接种必须在专用的空气净化空间内进行。

6.6.4 封口

采用套袋或封口膜覆盖封口。大棚内开发式接种采用地膜覆盖接种穴菌棒层压式封口。

7 菌丝培养

7.1 培养条件要求

温度：接种初期一般顺其自然温度发菌培养。后期室温控制在19℃~23℃，严防烧菌。

湿度：控制培养环境空气湿度70%以下。

光照：避光培养。

通风：每天通风换气，保持室内空气新鲜。

7.2 菌袋摆放

培养室在使用前进行消毒。前期低温时菌袋顺码排放6~8层，后期高温时“#”字形堆放在地面上，堆高4~6层，每层2~3袋。

7.3 翻堆

当菌丝长至接种穴直径6 cm~8 cm以上时要进行脱袋或翻堆，增养、散热，并保持室内或棚内空气新鲜。在转色前翻堆2~3次。

7.4 刺孔

当菌丝体长满菌袋，有2/3面积出现瘤状物时，每袋均匀刺孔40~60个。刺孔深度7 cm左右，孔直径0.5 cm。

7.5 转色

促进菌袋转色的主要技术措施是翻堆、刺孔通气以及给予适当的光照，在18℃~25℃温度、75%左右的空气湿度，经过20 d左右即可完成转色。

8 越夏管理

8.1 越夏场所要求

越夏期以通风降温、防止烧棒为主。温度要求：菌袋越夏棒内温度应控制在30℃以内。通风和光照要求：适量通风、弱光照。

8.2 荫棚要求

荫棚应为双层，第一层达4.5 m以上，第二层达到5 m以上。应架设喷淋降温设施，当棚内温度超过30℃时应在外棚及内棚地面喷凉水降温，夜间低温时加强通风。

9 出菇管理

9.1 出菇管理流程

菌棒上架摆袋→脱袋→催蕾→育菇→采收→转潮管理→补水→重复出菇管理流程。

9.2 摆袋

菌袋摆放在出菇架上，间距 5 cm~10 cm。

9.3 脱袋

待合适温度脱去菌袋上的厚塑料袋。

9.4 催蕾

根据生产实际，出菇前应补水催菇。第一潮补到菌棒原重量的 95%以上，第二潮及以后各潮应补到上潮补水后出菇前的 70%以上。在棚内喷洒清水，保持空气相对湿度 85%~90%。白天盖膜增温，至 18℃~22℃。夜间揭膜降温，至 8℃~10℃，昼夜温差 10℃以上，干湿差 15%以上，100lx 以上的散射光照刺激，连续 4 d~5 d，促使菇蕾发生。

9.5 育菇

菇蕾直径长到 2 cm 时，可降低空气相对湿度，加大通风，促进长成优质菇。

9.6 转潮管理

每一茬菇采收结束，停水养菌 10 d~15 d，养菌期棚内保持温度 20℃~25℃，空气相对湿度 75%~85%，空气新鲜，适当避光。

9.7 补水

待菌袋经养菌恢复硬度、重量明显下降、采收留下的穴凹恢复见白色菌丝后，采用注水、浸水、喷水等方法给菌棒补充适当水分。第一潮应补到原始菌袋重量的 90%以上。

10 采收

一手紧握菌袋，另一手的母指、食指、中指握住香菇的菌柄，轻轻旋转后拧下。
