

ICS 65.020.01

CCS B 39

DB²³

黑 龙 江 省 地 方 标 准

DB 23/T XXXX—2025

代替 DB23/T 164-2001

木段栽培黑木耳技术规程

(征求意见稿)

起草单位：黑龙江省林业科学院

联系人：张亚楠

联系方式：13845061821

邮 箱：lykj86602476@163.com

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

黑龙江省市场监督管理局 发布

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。

本文件代替DB23/T 164-2001《木段栽培黑木耳技术规程》，与DB23/T 164-2001相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了“范围”的内容（见第1章，2001年版的第1章）；
- 增加了“规范性引用文件”的内容（见第2章）；
- 更改了“耳场”章节的标题及内容，增加了“产地环境条件”和“水质”要求（见第4章，2001年版的第2章）；
- 删减整合了“木段的选择和处理”的内容，调整了“截段晾晒”的要求（见第5章，2001年版的第3章）；
- 删减整合了“接种”的内容，增加了“菌种选择”要求，调整了“接种方法”和“封口”方式（见第6章，2001年版的第4章）；
- 删减整合了“管理”的内容，调整了“发菌”、“散堆排场”、“起架”、“出耳管理”、“病虫害防治”的要求（见第7章，2001年版的第5章）；
- 删减整合了“木耳的采收、加工干制和贮存运输”的内容，增加了“采收标准”和“采收要求”内容，调整了“干制”和“包装存放”的要求（见第8章，2001年版的第6章）；
- 增加了“生产档案”章节（见第9章）。

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专利的责任。

本文件由黑龙江省林业和草原局提出。

本文件由黑龙江省林业和草原标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：黑龙江省林业科学院伊春分院。

本文件主要起草人：李相全、艾志强。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- DB/2300B39002-1988、DB23/T 164-2001。

木段栽培黑木耳技术规程

1 范围

本文件规定了黑木耳（*Auricularia auricula*）木段栽培的术语和定义、生产环境要求、木段的选择和处理、接种、管理、采收与包装、生产档案。

本文件适用于黑龙江省黑木耳木段栽培生产。

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 191 包装储运图示标志

GB 4285 农药安全使用标准

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 8321 农药合理使用准则

GB 19169 黑木耳菌种

NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 生产环境要求

4.1 培育场

黑木耳培育场地应远离工矿业污染源，不受废水、废气、废渣的污染。产地环境条件应符合 NY/T 5010 的规定。

4.2 出耳场

应选择背风、向阳、水源充足的地块，场地以排灌方便、清洁、无杂草为宜，不可选用低洼地。生产前要散播石灰对场地进行消毒处理。

4.3 水质

用水应符合 GB 5749 规定。

5 木段的选择和处理

5.1 木段选择

木段应选择无病虫害、无腐朽脱皮、树龄6 a~8 a、树径6 cm~10 cm的树木，以材质疏松的阔叶树为宜。

5.2 截段晾晒

于冬至至立春树木休眠期内进行采伐。采后剔去枝芽，截成长度为1 m~1.2 m的木段，以“井”字形架起晾晒。至木段含水量降至35 %~40 %，段端小裂纹达80 %即可。

6 接种

6.1 菌种选择

菌种质量应符合 GB 19169 的要求。

6.2 接种时间

当气温稳定在5 ℃以上，即可接种。

6.3 接种方法

选钻头12 mm的电钻在木段上打孔，孔行距3 cm、穴距5 cm~7 cm、孔深2 cm~3 cm，要求深入木质部1 cm以上。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。

6.4 封口

封口材料可选择无霉变或其它杂菌感染的阔叶树木块，将封口材料塞入孔内，要求与孔口树皮面相平，紧实，以不脱落为准。

7 管理

7.1 发菌

木段接种后按“井”字形码堆发菌。期间要求保持空气流通，堆内温度20 ℃左右，相对湿度70 %~80 %。菌丝生长阶段，每隔10 d~15 d通风换气一次。

7.2 散堆排场

将木段一端着地排放于横杆上，木段间距6 cm~8 cm，每隔10 d翻动木段，每隔2 d~3 d喷水，耳芽大量发生即可起架。

7.3 起架

将木段搭成“人”字形，夹角呈30°~45°，相邻木段间距 5 cm~8 cm。

7.4 出耳管理

出耳期及时清除耳场杂草。耳芽生长期木段水分应保持在70 %~80 %，干旱时适当补水。水质应符合 GB 5749 的要求。

7.5 病虫害防治

以“预防为主、综合防治”方针，宜采用物理防治、生物防治，配合科学、合理的化学防治。农药使用应符合 GB 4285 和 GB/T 8321（所有部分）的要求。

8 采收与包装

8.1 采收标准

耳片直径生长至3 cm ~ 5 cm，耳片下垂时及时采收或按收购方要求采收。

8.2 采收要求

采收人员须穿戴洁净的工作服、帽及口罩。采收前一天应停止浇水。采大留小，保持每次采收耳片规格基本一致，剪去根蒂，清除杂质。

8.3 干制

采收的黑木耳及时晒干或烘干，烘烤温度不应超过50℃。干制加工所用的材料和方法应符合国家有关卫生标准。

8.4 包装存放

当黑木耳含水率 $\leq 12\%$ 后应及时包装，包装应符合 GB/T 191、GB 4806.7 和 GB/T 6543 的规定。存放在荫凉、干燥、通风良好的地方。

9 生产档案

应建立生产档案，内容包括：_____ 生产环境要求、木段的选择和处理、接种、管理、采收与包装等。