

茶薪菇栽培技术规程

2026 - 06 - 15 发布

2026 - 07 - 14 实施

## 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 784-2004，与DB23/T 784-2004相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 删除了“术语和定义”的内容（见第3章，见2004年版的第3章）；
- b) 更改了“栽培环境”的内容（见第4章，2004年版的第4章）；
- c) 删除了“生产设备及其条件”的部分内容（见2004年版的第5章）；
- d) 更改了“栽培时间”的内容（见第5章，2004年版的6.3）；
- e) 更改了“菌种及栽培袋生产”的内容（见第6章，2004年版的第6章）；
- f) 更改了“菇棚搭建”的内容（见第7章，2004年版的5.5）；
- g) 更改了“栽培管理”的内容（见第8章，2004年版的第6章）；
- h) 增加了“病虫害防治”的内容（见第9章）；
- i) 更改了“采收”的内容（见第10章，2004年版的第7章）；
- j) 增加了“生产档案”的内容（见第11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这些专利的责任。

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牡丹江分院，黑龙江省林业和草原调查规划设计院，黑龙江省勃利县通天二林场。

本文件主要起草人：施汉钰、郑焕春、李丹、魏明、刘瑶、吴洪军、孙强、郭劲鹏、陈宇、赵禹宁、刘芳、李婷、曹昊、惠婉婷。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2004年首次发布为DB23/T 784-2004；
- 本次为第一次修订。

# 茶薪菇栽培技术规程

## 1 范围

本文件规定了茶薪菇 (*Agrocybe cylindracea*) 的栽培环境、栽培时间、菌种及栽培袋生产、菇棚搭建、栽培管理、采收、病虫害防治和生产档案等要求。

本文件适用于黑龙江省大棚袋式栽培茶薪菇的生产和管理。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB/T 8321 (所有部分) 农药合理使用准则

GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准(试行)

NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程

NY/T 1276 农药安全使用规范 总则

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 栽培环境

### 4.1 地理气候环境

小兴安岭南端、张广才岭、完达山、老爷岭及松嫩平原、三江平原地区，海拔50 m~1 000 m。中温带大陆性季风气候，年平均气温-1℃~5℃，≥10℃积温2 100℃~3 100℃，年平均降水量400 mm~1 000 mm，无霜期110 d~160 d。

### 4.2 场地环境

环境空气质量应符合GB 3095的规定，生产用水应符合GB 5749的规定，土壤质量应符合GB 15618的规定。

## 5 栽培时间

根据黑龙江省地方自然条件春季栽培，第一积温带栽培适直接种期为3月上旬，出菇期为4月下旬～5月下旬；第二积温带和第三积温带栽培适直接种期为3月下旬～4月上旬，出菇期为5月中旬～6月下旬；第四积温带栽培适直接种期为4月下旬，出菇期为6月上旬～7月上旬。

根据黑龙江省地方自然条件秋季栽培，第一积温带栽培适直接种期为8月下旬，出菇期为10月；第二积温带和第三积温带栽培适直接种期为7月下旬～8月上旬，出菇期为9月中旬～10月中旬；第四积温带栽培适直接种期为7月上旬，出菇期为8月下旬～9月下旬。

## 6 菌种及栽培袋生产

### 6.1 菌种生产

选用出菇早、转潮快、抗性强、适合本地区栽培的优质高产品种。菌种生产应符合NY/T 528规定。

### 6.2 栽培袋生产

#### 6.2.1 培养料及推荐配方

6.2.1.1 培养料以阔叶树木屑、玉米芯等为主料，以玉米粉、麸皮、红糖等为辅料，另外添加适量的石膏、生石灰、过磷酸钙等。所有生产原材料应不含有害物质。木屑颗粒大小以 1.0 mm～2.0 mm 为宜。

6.2.1.2 根据原材料资源状况选择培养料配方。推荐配方：

- a) 阔叶树木屑 78%，麸皮 15%，玉米粉 6%，石膏 1%；
- b) 阔叶树木屑 78%，麸皮 20%，红糖 1%，石膏 1%；
- c) 玉米芯42%，阔叶树木屑34%，麸皮22%，生石灰0.5%，过磷酸钙0.5%，石膏1%。

#### 6.2.2 制作方法

选择 17 cm×33 cm 的低压聚乙烯或高压聚丙烯塑料折角袋，厚度 0.05 mm～0.06 mm，每袋料干重 0.35 kg～0.4 kg，含水量 60%～65%，用绳子扎紧袋口，或者套环加海绵盖体等方式封口。采用常压灭菌，温度达 100 ℃后，保持 8 h～10 h，冷却至室温无菌操作接种；采用高压灭菌，温度达 121 ℃～126 ℃后，保持 2.5 h～3.0 h。

#### 6.2.3 发菌培养

培养室应通风、干燥、黑暗，提前彻底消毒。菌袋采用墙式堆叠排放，堆放4层～5层，温度24 ℃～26 ℃，湿度35%～40%，培养45 d～50 d。

## 7 菇棚搭建

根据黑龙江省地方自然条件，第一积温带、第二积温带和第三积温带菇棚宜宽6 m，长40 m～50 m，高2.2 m～2.5 m；第四积温带菇棚宜宽6 m，长40 m～50 m，高1.8 m～2.0 m，外盖塑料膜和草帘。

## 8 栽培管理

### 8.1 催蕾

解开扎口线绳或去掉套环和海绵盖体。开袋搔菌，把料面原接种块及表层0.3 cm的菌皮扒掉。合拢袋口，单层直立排放在菌架上。利用昼夜自然气候条件，并通过人为调控，制造8℃~10℃的温差，通过向地面或空间喷水增加湿度，相对湿度达90%~95%，培养料含水量保持60%~65%，4 d~5 d后形成原基，分化成菇蕾。

## 8.2 撑袋出菇

菇蕾形成后，打开并拉直袋口，直立摆放菌袋。

## 8.3 环境控制

### 8.3.1 温度

宜控制在20℃~24℃，棚内温度应相对稳定。

### 8.3.2 湿度

宜控制在85%~90%，喷水时应轻喷勤喷。

### 8.3.3 空气

应根据长势情况每天通风1次~3次，出菇旺季，可结合采菇进行通风换气。

### 8.3.4 二氧化碳

在子实体伸长期宜减少通风，促进菌柄伸长，适宜浓度范围为0.08%~0.15%。

### 8.3.5 光照

光照强度控制在500 lx~1 000 lx。

## 9 病虫害防治

### 9.1 防治原则

遵守“预防为主，综合防治”的原则，以物理防治为主，必须使用化学药剂防治时，农药的使用应符合GB/T 8321(所有部分)和NY/T 1276的规定。

### 9.2 防治方法

#### 9.2.1 杂菌

污染不严重可用50%的多菌灵200倍液防治，污染严重应将菌袋剔除出菇棚，深埋或焚烧。

#### 9.2.2 虫害

用黑光灯或诱虫剂进行诱杀，采收后用4.3%的菇净乳油1 500倍~2 000倍液喷施料面、袋口、菇房空间和菇房门。

## 10 采收

### 10.1 采收期

菌盖开始平展、边缘颜色变淡、菌环未破时应采收。

## 10.2 采收方法

一手按住菌袋，一手握住菌柄基部轻旋拔下。采收及时包装保鲜，产品应符合GB 7096要求。

## 10.3 采后管理

第一潮菇采收后，清理菇根和杂质，停止喷水5 d~7 d，料面菌丝恢复后再喷水保湿，按照催蕾和出菇方法进行下一潮菇的出菇管理，可采收3潮~4潮菇。

## 11 生产档案

应建立生产档案，内容包括：产地环境、菌种生产、栽培季节、栽培管理、采收、病虫害防治等。记录保存期限不得少于3年。

---