

# 团体标准

T/ASJ 000-2020

## 桑黄技术规范 第3部分：桑黄栽培技术规范

Technical specification of *Sanghuangporus baumii*

Part 3: Technical specification for Cultivation of *Sanghuangporus baumii*

2020 - \* - \*发布

2020 - \* - \*实施

安徽省食用菌技术协会 发布

## 前 言

本部分根据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规定的规则编写。

T/\*\*\*\*—2020《桑黄技术规范》分为4个部分：

- 第1部分：桑黄菌种制作技术规范；
- 第2部分：桑黄菌棒制作技术规范；
- 第3部分：桑黄栽培技术规范；
- 第4部分：桑黄质量要求。

本部分为T/\*\*\*\*第3部分。

本标准由安徽省食用菌技术协会提出并归口。

本标准起草单位：金寨尚臻生物科技有限公司、安徽省食用菌技术协会。

本部分主要起草人：陆本坤、秦绍新、王琨、许鹏飞、左松、赵文静、魏新宇。

## 桑黄技术规范 第3部分：桑黄栽培技术规范

### 1 范围

本标准规定了桑黄栽培过程中对栽培技术的要求、养菌管理、出黄管理、病虫害防治以及采收的要求。

本标准适用于桑黄的栽培技术。

### 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。

NY/T 1276 农药安全使用规范 总则

### 3 要求

#### 3.1 栽培地点选择

应选择平整开阔、通风向阳的地点建棚。

#### 3.2 建棚要求

桑黄栽培宜采用塑料大棚，宜采用双层遮阳网，遮阳率80%~90%。菇棚在使用前应进行清洁整理，清除杂物杂草等，再将地进行翻土，撒生石灰，之后平整土地，覆盖一层聚乙烯塑料膜。

#### 3.3 菌棒排列

棚内左右设畦，中间设通道，菌棒间留15cm左右的间隙。

### 4 养菌管理

避光，环境温度 $29\pm 2^{\circ}\text{C}$ ，不宜低于 $24^{\circ}\text{C}$ 或高于 $33^{\circ}\text{C}$ ，环境相对湿度50%RH~60%RH。培养时间120d~180d。菌丝长满整个菌棒时，将菌棒移至大棚。

### 5 出菇管理

#### 5.1 割口

将菌棒底部用刀片划出5cm左右十字形划口，在袋肩部上下交错划两个月牙形口，口长4cm，宽1cm左右，去除割口上的塑料膜。

#### 5.2 湿度管理

控制棚内湿度90%RH以上，湿度低于90%RH时需要进行加湿。

#### 5.3 温度管理

控制棚内温度 $25^{\circ}\text{C}$ 以上，当低于 $25^{\circ}\text{C}$ 时减少加湿频率。

#### 5.4 光照管理

出菇期间保持棚内散射光，光的透射率以 10%左右为宜。

#### 5.5 通风管理

每天在上午 10 时、下午 2 时左右进行通风，单次通风时间 30min 左右。温度低于 25℃ 则仅需进行中午 12 时一次通风，温度高于 40℃ 则需长时通风且同时打开加湿设备。

### 6 培养周期

菌棒从移至大棚开始计算时间，达到三年后方可进行采收。

### 7 病虫害防治

根据“预防为主，综合防治”的原则，以生态防治、物理防治为主，化学防治为辅。在使用化学防治时要遵循 NY/T 1276 等标准。

### 8 采收

桑黄子实体周围不再有菌丝生长即可采收。采收前一周应停止加湿，尽量选择晴天进行，手握菌袋，用刀片将桑黄子实体沿着菌袋割下，清理子实体表面残留的培养基及泥沙土质。

---