

黄伞菌设施栽培技术规程

Code of practice for *pholiota adiposa* cultivation in solar
greenhouse

2026-02-10 发布

2026-03-10 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。

本文件由内蒙古自治区果蔬标准化技术委员会（SAM/TC 25）归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区农牧业技术推广中心、内蒙古自治区农牧业科学院、巴彦淖尔市现代农牧事业发展中心、内蒙古自治区农业广播电视学校、内蒙古蒙菌种植专业合作社、内蒙古自治区乡村振兴局信息监测中心、敖汉旗农牧局。

本文件主要起草人：鲍红春、李志平、钟延平、于传宗、庞杰、贺琪、郭永川、曹春玲、肖强、肖杰、郑莎、张欣、杨倩、邓海峰、杨波、贾晓东、曹慧、王志林、孔令江、石雅君、季祥、郭芳颖、贾全军、关潇滢、傅莉辉、张婷、李家锋、温晓明、白茹、魏娜、腾赫力、苑兴文。

黄伞菌设施栽培技术规程

1 范围

本文件规定了采用黄伞菌设施栽培的产地环境、菌棒制备、接种、发菌管理、出菇管理、采收、转潮。

本文件适用于黄伞菌设施栽培。

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 5749 生活饮用水卫生标准

NY/T 1935 食用菌栽培基质质量安全要求

DB15/T 4313 黄伞菌菌种制作技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黄伞 *pholiota adiposa*

又名黄柳菇、多脂鳞伞、柳蘑、黄蘑、肥柳菇、柳松菇等，隶属于担子菌门、伞菌亚门、伞菌纲、伞菌亚纲、伞菌目、球盖菇科、环绣伞属、多脂翘鳞伞种。

3.2

菌棒 *artificial bed-log*

代料栽培食用菌接种后长有菌丝的棒状菌体，也称菌筒。

3.3

原基 *primordium*

尚未分化的原始子实体的组织团。

4 产地环境

产地环境应符合GB 5749的要求。

5 菌种制备

按照 DB15/T 4313 的规定执行。

6 出菇袋制备

6.1 原料选择

选择新鲜、干燥、无霉变、无虫蛀、未受雨淋的原料，应符合 NY/T 1935 的要求。

6.2 配方

木屑 42%，玉米芯 42%，麸皮 10%，玉米粉 5%，食用菌专用石膏 1%，pH 6.5~7.0，含水量为 60%~65%。

6.3 拌料

按照栽培配方进行培养料称重，将主、辅料混合均匀后，加水使培养料充分吸水，最后用石灰将培养料 pH 调至 6.0~7.0。配制用水应符合 GB 5749 规定的要求。

6.4 装袋

选用耐用的食用菌专用聚乙烯塑料袋，规格为(17~18)cm乘以(33~35)cm乘以(0.004~0.005)cm筒袋或(17~18)cm乘以(50~55)cm乘以(0.004~0.005)cm折角袋，采用人工或机械装袋，装袋要求松紧适度，料面平整。

6.5 灭菌

培养基采用常压或高压灭菌，高压灭菌温度 121℃~123℃，压力在 0.11 MPa~0.12 MPa 条件下灭菌 1.5 h~2 h，常压灭菌在 100℃~105℃，常压下灭菌 10 h~12 h，自然冷却到 50℃左右时取出，于冷却室冷却、备用。

7 接种

7.1 菌种要求

菌种要求无杂菌、无污染、无吐黄水、不老化，菌丝均匀整齐、浓密粗壮。

7.2 接种室消毒

接种前1 d用气雾消毒法或紫外灯对接种室、菌袋、工具等进行深度消毒杀菌，待无明显刺激性气味时方可进行接种。

7.3 接种

7.3.1 接种处理

在无菌条件下，可采用人工或接种机接种。人工接菌开袋前将菌袋用1%石灰水或75%酒精或0.1%高锰酸钾溶液擦拭后进行开袋。接种后及时将菌棒转至已消毒的发菌室。

7.3.2 液体菌种

短袋栽培每袋接种量为25 mL~30 mL，长袋栽培每袋接种量为40 mL~50 mL。

7.3.3 固体菌种

短袋栽培每袋接种量为30 g~40 g，长袋栽培每袋接种量为40 g~50 g。

7.3.4 枝条菌种

短袋栽培每袋接入1支枝条菌种，长袋栽培每袋接入2支枝条菌种。

8 发菌管理

8.1 发菌

菌袋采用“井”形摆放于床架或地面，摆放6~8层，行距50 cm~60 cm。整个发菌期保持暗培养，菌袋温度稳定在24 ℃~26 ℃，保持空气相对湿度为60%~70%，并定期进行通风换气，保持空气清新。

8.2 检查杂菌

定期检查菌袋有无杂菌污染，当菌丝生长至袋口下2 cm~3 cm（封口过肩）时进行第一次翻堆，后续每7 d~10 d翻堆一次，翻堆时上下、内外调换菌袋位置，确保发菌均匀，并及时将污染菌袋移出发菌室处理。

8.3 转色培养

菌丝长满袋后，发菌室温度控制在22 ℃~24 ℃，继续暗培养10 d~20 d，空气相对湿度60%~70%，保持空气清新。待菌袋菌丝呈黄褐色或有大量黄色水珠状分泌物时，即可进入出菇管理。

9 出菇管理

9.1 消毒

在菌袋放入出菇棚室前1 d~2 d彻底打扫卫生，关闭门窗采用气雾消毒剂进行消毒杀菌。

9.2 摆袋

菌棒按“△”形码放4~6层，行间距60 cm~80 cm。

9.3 催蕾

菇房(棚)温度控制在12 ℃~18 ℃，昼夜温差5 ℃~10 ℃，空气相对湿度85%~90%，出菇期每天通风3~4次，每次20 min~30 min，保持空气新鲜，每天给予500 lx~1000 lx散射光。当菌棒袋口出现原基，打开袋口，进入出菇期管理。

9.4 出菇管理

温度控制在15 ℃~23 ℃，空气相对湿度85%~95%；每天给予500 lx~1000 lx散射光，通风换气使空气清新。

10 采收

10.1 采收标准

采收前1 d停止喷水，子实体菌盖呈半球形，直径3 cm~5 cm，菌膜破裂之前时采收。

10.2 采收方法

一只手按住料面，另一只手捏住菌柄基部，轻轻左右旋转、提起摘下，去掉菌柄基部培养料，搬运时要轻拿轻放，减少机械损伤。

10.3 保藏

鲜耳保藏：鲜菇避免用水冲洗，选择无虫蛀、无霉变、无破损子实体，放在1 ℃~4 ℃冷藏室保藏，鲜菇经脱水烘干至含水量低于13%，用真空袋密封后存放。

干耳保藏：干品用保鲜袋密封好后放置在阴凉、干燥、通风处保藏。

11 转潮

每潮菇采收后停止喷水（转潮次数多时应该对菌棒注水增加湿度），及时清除料面残余菇脚和枯萎幼菇。使老菌皮破裂露出新料面后，温度控制在18 ℃~20 ℃，保持空气相对湿度60%~70%，养菌3 d~5 d后，再按照催蕾和出菇期管理进入下潮菇管理。
