

DB6109

安康市地方标准

DB6109/T XXXX-XXXX

富硒香菇 第1部分：菌棒生产技术规程

(征求意见稿)

2024-xx-xx 发布

2024-xx-xx 实施

安康市市场监督管理局 发布

前 言

本文件按照GB/T1.1-2020《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。

本文件的某些内容可能涉及专利，发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件是DB6109/T XXXX-202X《富硒香菇》的第1部分。

本文件由安康市农业科学研究院提出。

本文件由安康市农业农村局归口。

本文件起草单位：安康市农业科学研究院、安康市富硒产品研发中心、西北农林科技大学、西安交通大学、咸阳市农业科学研究院、旬阳市国桦农林科技开发有限公司、陕西三秦森工菌业有限公司、汉阴县益康现代农业有限公司。

本文件主要起草人：

本文件首次发布。

联系信息如下：

单位：安康市农业科学研究院

电话：0915-8170000

地址：陕西省安康市汉滨区恒口大道1号

邮编：725000

富硒香菇 第 1 部分：菌棒生产技术规程

1 范围

本文件规定了富硒香菇菌棒生产的术语和定义、场地环境、菌棒要求、生产过程及菌棒质量要求。本文件适用于安康市富硒香菇菌棒生产。

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。

GB/T 12728 食用菌 术语

GB 3095 环境空气质量标准

GB/T 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 19170 香菇菌种

GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜

GB/Z 26587 香菇生产技术规范

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定

GB1903.22 食品安全国家标准 食品营养强化剂 富硒食用菌粉

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 1935 食用菌栽培基质质量安全要求

NY/T 2375 食用菌生产技术规范

NY/T 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要

DB61/T 556 富硒含硒食品与相关产品硒含量标准

DB 61/T1395.3 设施香菇生产 第3部分：栽培技术规程

3 术语和定义

GB/T 12728界定的术语和定义适用于本文件。

3.1 富硒香菇

利用天然富硒基质或在培养基中添加外源硒元素，通过香菇菌丝转化，生产富含硒元素的香菇，产品质量符合GB 7096的要求，硒含量符合GB1903.22、DB61/T 556的规定。

3.2 菌棒

指将培养料装入聚乙烯塑料袋经高温灭菌、冷却接种、菌丝培养的菌袋。

4 场地环境

4.1 场地选择

应符合DB 61/T1395.3的规定。

4.1 环境条件

应符合NY/T 391的规定。

4.2 空气质量

应符合 GB 3095 的规定。

4.3 水质

应符合GB/T 5749生活饮用水二级卫生标准的要求。

5 菌棒要求

5.1 菌种要求

菌种质量应符合GB/T 19170的要求。

5.2 菌袋

采用高密度聚乙烯材料，厚度0.04mm~0.06mm，物理机械性能符合GB/T 4456的规定。

5.3 栽培基质

基质应符合NY 5099的要求。

6 配方

配方1：阔叶树木屑78%、麸皮20%、石灰1%、石膏1%，含水量60%~65%；

配方2：阔叶树木屑78%、麸皮16%、玉米粉4%、石灰1%、石膏1%，含水量60%~65%。

7 生产技术

7.1 工艺流程

拌料→装袋→灭菌→冷却→接种→培养

7.2 工艺要点

7.2.1 拌料

木屑拌料前提前预湿，严格按照配方要求，配料中添加适宜浓度的外源硒，以酵母硒、纳米硒、亚硒酸钠为硒源，每公斤培养料添加硒浓度以0~300mg/kg为宜。

7.2.2 装袋

应符合DB 61/T1395.3的规定。

7.2.3 灭菌

采用高压灭菌时，灭菌温度121℃维持3~5h；采用常压灭菌时，灭菌温度100℃维持24h~36h。

7.2.4 冷却

待菌棒料内温度降至20℃~25℃以下时，方可接种。

7.2.5 接种

应符合DB 61/T1395.3的规定。

7.2.6 培养

应符合DB 61/T1395.3的规定。

8 标识

每个批次的菌棒应有明确标识，标明品种名称、接种日期、生产部门等信息，保证每一批次的菌棒都可追溯源头。