

ICS 11.120.10
B 38

LY

中华人民共和国林业行业标准

LY/T 2476—2015

LY/T 2476—2015

灵芝短段木栽培技术规程

Technique rules of short cut-log cultivation of Ling Zhi(Reishi)

中华人民共和国林业
行业标准
灵芝短段木栽培技术规程
LY/T 2476—2015

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)
网址 www.spc.net.cn
总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238
读者服务部:(010)68523946
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

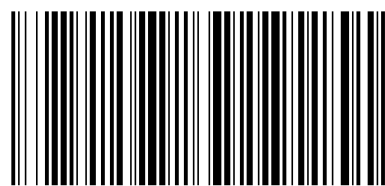
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 12 千字
2015年4月第一版 2015年4月第一次印刷

*

书号: 155066·2-28478 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



LY/T 2476—2015

2015-01-27 发布

2015-05-01 实施

国家林业局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国吉林森林工业(集团)总公司提出。

本标准由国家林业局归口。

本标准负责起草单位:吉林省白石山林业局。

本标准参加起草单位:吉林农业大学。

本标准主要起草人:刘晓龙、胡永芹、李建顺、李永斌、齐义杰、尹忠山、张立娜、李雅君、田恩静、邵洪生、姜亚军、郑加军。

5.6.5 去势转段

在灵芝生长过程中,不间断、多次进行去势和转段,使每个菌段上有一个健壮的芝芽,并与临近的菌蕾不相连。

5.6.6 动段

在灵芝菌盖边缘白色生长点消失时,将灵芝菌段在菌床土中拨动一下,促进菌盖增重、增厚,采收孢子粉的灵芝不动段。

5.7 病虫害防治

5.7.1 竞争性杂菌

菌段覆土后如发现裂褶菌、树舌等杂菌子实体,应用刀刮除,然后涂波尔多液,并将杂菌污染的菌段集中烧掉。

5.7.2 细菌性病害

出芝棚保持通风,适当降低温度和空气相对湿度,减少温差。发生细菌病害可选用符合 NY/T 393 要求的农药防治,控制病害蔓延。

5.8 灵芝孢子粉收集

当灵芝孢子大量弹射时,采用吸附法采收孢子粉。吸附法是将吸风机放置在出芝棚中央吸附灵芝孢子粉,开机时关闭大棚通风口。

5.9 灵芝采收

当菌盖边缘白色生长圈(带)消失、菌盖表面呈赤红色、菌管面呈淡黄色时即可采收。采用整株采摘法,用剪刀从床面上无沙处剪下或用拇指和食指捏住芝柄基部,转动拧下。剪收时不要触摸菌盖面及菌管面。

5.10 干制

5.10.1 灵芝孢子粉干制

将收集的灵芝孢子粉放在塑料薄膜上阴干,当灵芝孢子粉含水量达 12% 以下,用 100 目的筛筛除杂质,然后将灵芝孢子粉装入双层塑料袋内。

5.10.2 灵芝干制

采收的灵芝除去杂质,削去芝柄下部 1 cm,单个排列进行日晒或通风阴干,也可烘干,干制过程中切勿触动菌管面,达到 11% 标准含水量后进行分级。

6 包装

用双层聚丙烯塑料袋包装,产品外包装应符合 GB/T 6543 的规定。

7 运输

运输时应避免日晒、雨淋,装卸时应轻拿轻放,防止摔撞、重压,严禁与有毒、有害、有异味物品混运。

灵芝短段木栽培技术规程

1 范围

本标准规定了灵芝短段木熟料袋栽的术语和定义、生产条件、技术要求、包装、运输和贮存。本标准适用于灵芝短段木熟料袋栽室内发菌、室外大棚埋段出芝。

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 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜

GB 5084 农田灌溉水质标准

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 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准

NY/T 393 绿色食品 农药使用准则

NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程

NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求

NY/T 5295 无公害食品 产地环境评价准则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

去势 castrate

从灵芝现蕾开始,在每个菌木上留一个生长在近中部,健壮、无畸形的菌蕾,其余菌蕾采用切割法用刀片切割掉。

3.2

转段 turning the cut log

去势后将不同菌木上生长的相连两个灵芝所着生的菌木其中一个转动方向,达到不相连。

4 生产条件

4.1 场地

4.1.1 发菌场所

灵芝菌段在培养室或简易棚内发菌,具有加温和通风设施。发菌室内放置培养架,室内悬挂温度计和干湿温度表,测定温度及空气相对湿度。