

ICS 65.020.20

B 39

DB4203

湖北省十堰市地方标准

DB 4203/T 196—2021

黑木耳液体菌种生产技术规程

地方标准信息服务平台

2021-5-20 发布

2021-5-25 实施

十堰市市场监督管理局 发布

前 言

本文件依据GB/T 1.1-2020的规定编写。

本文件由十堰市农业科学院提出并归口。

本文件起草单位：十堰市农业科学院、房县天禾食用菌专业合作社、房县荣森食用菌科技开发有限公司、房县农业农村局、十堰市植物保护和检疫站、十堰市蔬菜科学研究所、竹山县农业农村局。

本文件主要起草人：刘杰、李军、肖艳、蔡婧、常堃、李世华、田继成、秦光明、胡艳萍、张九玲、罗义、陈昌东、蒙天绿、蔡明、汪远飞、王巍、齐明师、柯磊、石霞。

本文件由十堰市农业科学院负责解释。

本标准实施应用中的技术疑问，可咨询十堰市农业科学院，联系电话0719-8465930，邮箱1750552838@qq.com；对本标准的有关修改意见建议请反馈至十堰市农业科学院，联系电话0719-8465930，邮箱1750552838@qq.com。

地方标准信息服务平台

黑木耳液体菌种生产技术规程

1 范围

本文件规定了黑木耳液体菌种的生产条件、原始种选择、液体菌种生产技术、记录与存档等。
本文件适用于十堰市区域内利用液体菌种技术生产代料黑木耳菌包及黑木耳栽培种。

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/T 150 压力容器（所有部分）
- GB/T 13554 高效空气过滤器
- GB 19153 容积式空气压缩机能效限定值及能效等级
- GB 50073 洁净厂房设计规范
- 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

液体菌种

使用液体培养基在发酵罐中通过深层培养（液体发酵）技术生产的液体形态的、有别于传统固体菌种的菌种。

3.2

液体菌种培养罐

进行食用菌液体菌种培养的专用设备，包括固定式和可移动式两种类型，为不锈钢材质。

3.3

摇瓶种

将母种接种于装有无菌液体培养基的三角瓶（又称摇瓶）中，经摇床振荡培养得到的液体菌种，主要用于母种的扩大培养并接入到发酵罐中继续培养。

3.4

放罐

液体菌种培养结束，将液体菌种从发酵罐内排出并接种于栽培袋中。

4 生产条件