

毛木耳新品种‘申耳4号’

于海龙^{1,2,*}, 吕贝贝^{3,*}, 谭琦¹, 尚晓冬¹, 张美彦¹, 宋春艳¹, 章炉军^{1,**}

(¹上海市农业科学院食用菌研究所, 农业部南方食用菌资源利用重点实验室, 国家食用菌工程技术研究中心, 国家食用菌加工技术研发分中心, 上海市农业遗传育种重点开放实验室, 上海 201403; ²吉林农业大学农学院, 长春 132022; ³上海市农业科学院生物技术研究所, 上海 201106)

摘要: ‘申耳4号’是从毛木耳品种‘黄耳10号’中系统选育出的新品种。发菌周期短, 一般35 d即可发满菌袋, 耐高温, 开袋后易于现耳, 出菇整齐, 转化率可达95%以上, 子实体大小适中, 表面光滑, 暗红色, 背部深棕色, 烘干后正面暗棕色, 背部灰白色, 适合做干品或鲜品销售。

关键词: 毛木耳; 干品; 品种

中图分类号: S 646.1

文献标志码: B

文章编号: 0513-353X (2017) 12-2429-12

A New *Auricularia polytricha* Cultivar ‘Shener 4’

YU Hailong^{1,2,*}, LÜ Beibei^{3,*}, TAN Qi¹, SHANG Xiaodong¹, ZHANG Meiyun¹, SONG Chunyan¹, and ZHANG Lujun^{1,**}

(¹Institute of Edible Fungi, Shanghai Academy of Agricultural Sciences; Key Laboratory of Edible Fungi Resources and Utilization (South), Ministry of Agriculture; National Engineering Research Center of Edible Fungi; National R & D Center for Edible Fungi Processing; Key Laboratory of Agricultural Genetics and Breeding of Shanghai, Shanghai 201403, China; ²Faculty of Agronomy Jilin Agricultural University, Changchun 132022, China; ³Biotechnology Research Institute, Shanghai Academy of Agricultural Sciences, Shanghai 201106, China)

Abstract: ‘Shener 4’ was bred by system selection from *Auricularia polytricha* ‘Huanger 10’. The cultivar is characterized by about 35 d mycelial culture time, high temperature resistance, good consistency, moderate size fruiting-body, up to 95% biological conversion rate, suitable for drying or fresh sale. The surface of fruiting body is smooth and dark red while the back is dark brown, the dried product with dark brown front and gray white back.

Keywords: *Auricularia polytricha*; dried product; cultivar

毛木耳 (*Auricularia polytricha*) 又称黄背木耳或白背木耳, 质地脆滑, 口感好, 具有抗血栓、抗氧化等药理作用, 深受消费者欢迎 (黄年来 等, 2010)。中国是世界上毛木耳生产量最大的国家 (罗信昌和陈士瑜, 2010), 2015年产量为182.58万t。自2010年开始针对‘黄耳10号’ (张金霞等, 2012) 发菌较慢, 出菇期较长, 出菇不整齐等不足, 经过3年的系统选育, 从‘黄耳10号’中筛选出发菌周期缩短5~7 d, 开袋后易现耳, 在30℃以上高温表现出高产稳产, 出菇一致的新品

收稿日期: 2017-08-28; **修回日期:** 2017-09-01

基金项目: 国家科技支撑计划项目 (2013BAD16B00); 国家现代农业产业技术体系建设专项资金项目 (CARS-20)

* 共同第一作者

**通信作者 Author for correspondence (E-mail: huolu1982@163.com)

种‘申耳4号’（图1），2015年9月通过上海市种子管理总站的认定。

品种特征特性

菌丝适宜生长温度为7~35℃，最适温度为25~34℃，子实体生长适宜温度为20~36℃，最适温度为28~35℃。子实体单生、厚，耳片边缘波浪形，鲜耳表面光滑，暗红色，背部深棕色，子实体直径14 cm ± 2 cm，单耳质量110 g左右。子实体烘干后干耳表面暗棕色，背部灰白色，干品得率可达11.65%，生物学转化率在95%以上。属中高温型品种，菌丝生长速度快，一般35 d左右即可发满菌袋，菌棒生长一致性强，开袋后子实体形成只需要3 d左右，耐高温，30℃高温仍表现出高产稳产，并可在35℃出菇，适应性强，抗杂菌能力强，子实体大小适中，口感脆，适合做干品及鲜品销售。

栽培技术要点

适合于江、浙、沪地区春、夏季代料栽培。各地可根据海拔和气候条件安排生产时间。装袋前对培养料进行发酵处理，菌丝定植更快，产量更高。选择干净、阴凉、干燥、通风好的地方培养，菌袋以“井”字形排列，不超过6层，及时翻堆。发菌前期注意通风降温，后期避免极端高温。可采取集中催蕾。集中催蕾期间温度保持在18℃以上，提供适量散射光，适度加大通风量，湿度保持在85%以上，开袋后3 d左右形成耳基，湿度降至75%。催蕾后选择原基较多的地方打“V”字形切口诱导出菇，也可在接种口开袋出菇，可采用上架出菇、井字形出菇以及吊棒出菇等方式。



图1 毛木耳新品种‘申耳4号’
Fig. 1 A new *Auricularia polytricha* cultivar ‘Shener 4’

References

- Huang Nian-lai, Lin Zhi-bin, Chen Guo-liang. 2010. Medicinal and edible fungi. Shanghai: Shanghai Scientific and Technical Publishers: 1025 - 1026. (in Chinese)
黄年来, 林志彬, 陈国良. 2010. 中国食药食用菌学. 上海: 上海科学技术出版社: 1025 - 1026.
- Luo Xin-chang, Chen Shi-yu. 2010. Collection of mushroom industry in China. Beijing: Tsinghua University Press: 1107 - 1108. (in Chinese)
罗信昌, 陈士瑜. 2010. 中国菇业大全. 北京: 清华大学出版社: 1107 - 1108.
- Zhang Jin-xia, Huang Chen-yang, Hu Xiao-jun. 2012. Species of edible fungi in China. Beijing: China Agriculture Press: 41 - 45. (in Chinese)
张金霞, 黄晨阳, 胡小军. 2012. 中国食用菌品种. 北京: 中国农业出版社: 41 - 45.