

DB12

天 津 市 地 方 标 准

DB12/T1064—2021

白灵菇设施栽培技术规范

Technique specification of *Pleurotus nebrodensis* cultivation in facility

地方标准信息服务平台

2021-08-16 发布

2021-09-16 实施

天津市市场监督管理委员会 发 布

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。

本文件由天津市农业农村委员会提出并归口。

本文件起草单位：天津市农业科学院

本文件主要起草人：罗莹、张志军、钱磊、张扬、刘连强、王文治、李凤美、李淑芳。

地方标准信息服务平台

白灵菇设施栽培技术规范

1 范围

本文件规定了白灵菇的栽培场地与设施、生产季节、栽培基质、栽培技术、病虫害防控、采收与包装。

本文件适用于天津地区白灵菇的设施化栽培。

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
GB/T 12728 食用菌术语
NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程
NY/T 1742 食用菌菌种通用技术要求
NY/T 1836 白灵菇等级规格
NY/T 2375 食用菌生产技术规范
NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求

3 术语和定义

GB/T 12728界定的术语和定义适用于本文件。

4 栽培场地与设施

4.1 栽培场地环境

栽培场地环境应符合NY/T 2375要求，同时通风良好、交通便利。

4.2 栽培设施

白灵菇栽培可采用日光温室、塑料大棚等栽培设施。栽培设施应符合NY/T 2375要求。

5 生产季节

白灵菇常规制袋均在秋季，天津地区以8月上旬至9月上旬为适，11月至翌年的4月出菇。

6 栽培基质

主料有棉籽壳、玉米芯、阔叶木屑、花生秸、豆秸等，辅料有麸皮、玉米粉、石膏、蔗糖、碳酸钙等，均应符合NY 5099要求。

7 栽培技术

7.1 菌种

菌种质量应符合NY/T 1742要求；菌种生产应符合NY/T 528要求。

7.2 培养料

培养料配方参考见附录A。棉籽壳、麸皮、玉米粉等要求新鲜、无虫蛀、无霉烂、无农药污染。培养料含水量控制在60%~65%，灭菌前pH 应控制在7.0~8.0。用水应符合GB 5749要求。

7.3 装袋

可人工装袋或用装袋机装袋。一般料袋规格为幅宽14cm~18cm，长24cm~55cm，厚度0.004cm~0.005cm。常压灭菌使用聚乙烯塑料袋，高压灭菌使用聚丙烯塑料袋。

7.4 灭菌

采用常压灭菌时，料袋达到100℃后维持12h~14h；高压灭菌时，压力维持在0.15MPa~0.17MPa，恒压维持3h。

灭菌完成后的料袋应洁净冷却，冷却场所应事先消毒、灭虫，冷却中应防尘、防雨、防鼠。

7.5 接种

料袋温度降至25℃~30℃时，严格按照无菌操作要求进行接种，具体步骤参照NY/T 528。接种后移至培养室。

7.6 发菌

菌袋摆放4层~6层，菌袋之间应留有空隙。发菌期设施内空气温度控制在20℃~25℃，空气相对湿度60%~70%，经常通风换气，避光发菌。

每隔10d翻堆一次，检查菌丝长势和有无杂菌，同时倒换菌袋位置。一般经35d~40d天后，菌丝可长满菌袋。

白灵菇菌丝长满袋后，在空气温度20℃~25℃、空气相对湿度70%~75%，300Lux~500Lux散射光的环境下再培养30d~40d，使菌丝浓白、菌袋坚实，达到生理成熟。

7.7 搔菌与催蕾

用经消毒的搔菌工具除去料面中央2cm²~3cm²的菌皮。搔菌后设施内空气温度保持在15℃~20℃，空气相对湿度在75%左右，并且保持通风良好。

菌棒搔菌后，待搔菌处长出白色绒毛状菌丝开始催蕾。白天设施内空气温度保持在15℃~18℃，夜间保持5℃~8℃，昼夜温差在10℃以上，以促进菇蕾形成。保持空气相对湿度80%~85%，500Lux~800Lux散射光，同时做好通风工作。一般10d~15d后料面长出白色粒状原基。

7.8 生长期管理

当原基长至1cm~3cm左右时，用消毒过的工具进行疏蕾。每袋留菇形好、健壮的菇蕾1个~2个。

设施内空气温度控制在10℃~15℃，空气相对湿度控制在85%~90%，800Lux~1000Lux散射光，保持通风良好。

前潮菇采收后，去掉菇根，清理干净料面，喷水、通风，重新进行子实体生长管理。

8 病虫害防控

8.1 病虫害防治原则

以防为主、综合防治，优先使用农业和物理防治措施。

8.2 防治措施

把好菌种质量关，选用高产、抗性强的品种。应用低湿、低温、通风、低氮、清洁、石灰处理等综合防控杂菌侵染和病害。工具及时洗净消毒，废弃料应运至远离菇房的地方。

对菌蚊、菇蝇类虫害，利用电光灯、粘虫板进行诱杀。通风口用防虫网封闭。

9 采收与包装

9.1 采收

白灵菇长至菌盖舒展，边缘内卷，孢子尚未弹射时采收。采摘时手握住菌柄基部旋转拧下，或沿基部切下。采收后子实体削去菇根、带土部分。采收时应保证手和工具的干净卫生。

9.2 包装

按NY/T 1836要求进行分级包装。

地方标准信息服务平台

附 录 A
(资料性)
白灵菇栽培料配方

A.1 配方 1

棉籽壳77%，麸皮20%，蔗糖1%，石膏1%，过磷酸钙1%。

A.2 配方 2

木屑67%，麸皮20%，棉籽壳10%，蔗糖1%，石膏1%，过磷酸钙1%。

地方标准信息服务平台