

白色金针菇无公害生产技术规程

2005-07-01 发布

2005-08-01 实施

保定市质量技术监督局 发布

前 言

本标准提出单位：唐县质量技术监督局。

本标准起草单位：唐县农业局技术站。

本标准主要起草人：张站山、周九江、张坤英、朱燕、许兴芹。

白色金针菇无公害生产技术规程

范围

本标准规定了白色金针菇无公害生产的产地环境、培养基的要求及对菌种生产、栽培生产等技术措施。

本标准适用于保定市区域内白色金针菇无公害生产。

规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 18406.1-2001	农产品安全质量 无公害蔬菜安全要求
NY 5010—2002	无公害食品 蔬菜产地环境条件
DB13/T 453-2001	无公害蔬菜生产 农药使用准则
DB13/T 454-2001	无公害蔬菜生产 肥料施用准则

产地环境技术条件

无公害白色金针菇生产的产地环境质量安全应符合 NY 5010 的规定。

肥料、农药使用的原则和要求

无公害白色金针菇生产使用肥料的原则和要求，允许使用和禁止使用肥料的种类按 DB13/T 454 执行；控制病虫害安全使用的原则和要求，允许使用和禁止使用农药的种类按 DB13/T 453 执行。

栽培期

白色金针菇属低温食用菌，我省一般在 11 月至次年 3 月为优质出菇期，播期在 9 月中旬至 10 月中旬。

制种

制种时间

以出菇期和菌种生长时间为依据安排制种时间。

母种制备

培养基配方

去皮马铃薯 200 克，葡萄糖 20 克，琼脂 20 克，蛋白胨 5 克，硫酸镁 0.5 克，磷酸二氢钾 2.5 克，维生素 B120 毫克。

灭菌

在 1.1 千克/厘米²压力下维持 0.5 小时。

接种

严格遵守无菌操作规程。

培养

培养室温度 20℃左右，湿度 70%，不需光线，培养 7 天~10 天。

原种的制备

原种培养基

1.1.1.1 麦粒种培养基

将去杂小麦用 1%的石灰水浸泡 12 小时，捞起沥干，再加清水煮至无白心，不开花，捞起加石膏拌匀，装瓶，灭菌。

1.1.1.2 棉籽皮培养基

棉籽皮 80%，麸皮 10%，玉米面 8%，石膏 1%，石灰 1%，另加磷酸二氢钾 0.2%~0.5%、水 120%~130%，拌匀，装瓶（袋），灭菌。

灭菌

- a) 常压灭菌：在 100℃维持 10 小时，停火闷数小时；
- b) 高压灭菌：在 1.5 千克/厘米²压力下维持 2 小时即可达到灭菌目的。

接种

严格遵守无菌操作规程。

培养

温度在 20℃左右，湿度在 70%时培养 30 天左右。

栽培生产

生产料配方

棉籽皮 80%，麸皮 17%，糖 1%，石膏 1%，石灰 1%，另加磷酸二氢钾 0.2%~0.5%。

棉籽皮 80%，麸皮 10%，玉米面 8%，石膏 1%，石灰 1%，另加磷酸二氢钾 0.2%~0.5%。

以上两种配方加水 130%~140%，拌匀，堆闷 1 小时~2 小时装袋。

灭菌、接种、培养同原种。

出菇管理

搔菌

菌丝长满袋后，用镊子或接种将表面老化菌丝和菌种块去掉，搔菌不能太重，否则推迟出菇。

温度

子实体生长最适温度为 5℃~8℃。

湿度

子实体生长阶段保持空气相对湿度 85%~95%，不能对子实体喷水。

光线

子实体生长阶段不需要光线，以降低菇体着色。

空气

出菇期控制菇房的通风换气。一定浓度的二氧化碳利于菌柄伸长和抑制菌盖开伞。一般每天1次，冬季可2天~3天通风一次，每次20分钟。

病虫害防治

病害防治

制种期杂菌的防治

1.1.1.3 操作人员必须严格遵守无菌操作规程。

1.1.1.4 搞好接种室、培养室的环境卫生和消毒工作。

1.1.1.5 菌种生产尽量避开高温高湿天气。

栽培期病害及防治

主要病害有棉腐病、根腐病及细菌性斑点病。防治方法要注意水分控制，加强通风换气，降低温度。

虫害防治

搞好环境卫生，菇房（棚）使用前用敌敌畏密闭熏杀。每100平方米用1千克敌敌畏稀释或200倍液喷雾，关闭门窗熏蒸一昼夜。

门窗及通气孔安装纱网，防止成虫飞入。

用黑光灯诱杀或用粘虫板诱杀。

采收和加工

采收

一般当菌柄长到15厘米，菇盖直径1厘米~1.5厘米为采收适期。

加工

鲜销：白色金针菇以鲜食为主，采用保鲜薄膜袋0℃~4℃下能保存10天~20天。

盐渍：将白色金针菇在5%~10%的食盐水中预煮5分钟~7分钟，捞出沥去水分，按每100千克加食盐25千克~30千克的比

例，以一层盐一层菇逐层盐渍，再加入煮熟后冷却的饱和食盐水。

采收的白色金针菇产品经检验应符合GB 18406.1规定。