

DB3502

厦门市农业地方标准

DB3502/T 015—2005

无公害金针菇栽培技术规范

2005-12-20 发布

2006-01-01 实施

厦门市质量技术监督局 发布

前 言

为了规范金针菇栽培技术，控制农药残留，确保品质，实现生产科学化、标准化和无公害化，更好地指导农民有序化生产，特制定本标准。

本标准是在查阅参照大量国内外相关资料，并结合厦门市无公害水果生产实际的基础上制订的。

本标准按GB/T 1.1—2000《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》的要求编写。

本标准由厦门市农业标准化领导小组办公室提出。

本标准由厦门市农业技术推广中心和集美区农业局土肥站起草。

本标准主要起草人：温斌生、王惠民、姜平、孙传芝。

无公害金针菇栽培技术规范

1 范围

本标准规定了金针菇袋式栽培的术语和定义、菇场要求、原料要求、制袋工艺、出菇管理、采收和生产档案。

本标准适用于厦门地区金针菇的季节性栽培。

2 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 1608 高锰酸钾

NY/T 1119—1989 饲料用小麦麸

3 术语和定义

3.1 培养料

按一定配方组成，提供金针菇生长所需的营养物质。

3.2 畦式袋栽

金针菇菌袋，置于室内、外阴棚内地面上出菇的栽培模式。

3.3 层架式袋栽

金针菇菌袋，置于室内多层培养架上出菇的栽培模式。

3.4 再生出菇

当菌丝长透，料面布满须芽状子实体，加强通风条件，让须芽状子实体自然萎缩，停止通风、保湿，重新出菇。

4 菇场要求

4.1 栽培场地选择:

选择海拔适宜、地势高燥、背风向阳、平坦开阔的空旷场地。要求周边环境卫生，给排水方便，通风良好，交通便利，筑棚材料易得，无污染源，土质坚实，有发展回旋余地的场所。

4.2 出菇房

砖混结构，简易搭盖，均可做为菇房。菇房座北朝南，长度20—30m，宽度7—12m，高度4—5m。

5 原料要求

5.1 原料组成

金针菇栽培使用的原料，主料为木屑、棉籽壳、甘蔗渣，辅料为麦麸、米糠、赤砂糖（蔗糖）、轻质碳酸钙、水等。

5.2 木屑

5.2.1 树种

主要应采用朴树、栎树、柳树、榆树、构树、桑树、槭树、枫树、枫杨、月桂、柳杉等阔叶树树种的木屑。

5.2.2 感官要求

新鲜，干燥，色泽正常，无霉烂、无结块、无异味、无混入有害物质。

5.3 棉籽壳

新鲜、干燥、无霉变、无结块、无混入有害物质。

5.4 蔗渣

新鲜、干燥、无霉变、无结块、无混入有害物质。

5.5 麦麸

按NY/T 119的规定执行。

5.6 米糠

新鲜干燥，无霉烂，无杂质，无结块，无异味、色泽正常。

5.7 水

可用自来水、井水、山泉水等。

5.8 塑料袋

采用聚丙烯塑料袋，规格为18cm×42cm×0.005cm。

5.9 轻质碳酸钙

应符合相关产品标准的要求。

5.10 高锰酸钾

按GB 1608执行。

6 制袋工艺

6.1 生产季节安排

制袋期9月下旬—12月中旬，出菇期11月上旬—翌年3月。

6.2 基本配方

——配方 1：棉籽壳 35%，甘蔗渣 30%，麦麸 34%，轻质碳酸钙 1.0%，含水量 65%，pH5.5～6.5。

——配方 2：木屑 150 kg，棉籽壳 150 kg，麦麸 150 kg，轻质碳酸钙 5 kg，蔗糖 5 kg，含水量 65%左右。

6.3 栽培袋制作工艺流程

备料→主料预湿→拌料→装袋→扎口或封口→灭菌→冷却→接种→菌丝培养管理

6.4 技术要求

6.4.1 预湿

棉籽壳提前一天浸泡或预湿。

6.4.2 装袋

每袋装料高度为15～17cm，料重为0.9kg～1.0kg。

6.4.3 灭菌

6.4.3.1 常压灭菌：炉灶内料温达100℃保持12h。

6.4.3.2 高压灭菌：应排尽冷气，温度126℃，灭菌时间1.5h～2h。

6.4.4 冷却

在消毒后的冷却室冷却至30℃以下。

6.4.5 接种

接种室、接种箱保持无菌状态。

6.4.6 菌丝培养管理

6.4.6.1 菌袋培养场所

培养场所使用前应进行空间消毒。在25℃左右气温条件下，尽可能配备辅助降温设备，采取有效地降温措施。

6.4.6.2 培养条件

温度18℃~22℃，空气相对湿度60%~70%；适时、适量通风，避直射光。

7 出菇管理

7.1 栽培方法

再生出菇。

7.2 再生出菇管理工艺流程

栽培菌袋→须芽状子实体形成→去套环棉塞→立袋反卷袋口→通风→须芽状原基萎缩→保湿→新原基形成→子实体生长→随子实体生长拉高袋口→采收。

7.3 条件控制

7.3.1 温度

黄色品系：8—19℃，适温为8—12℃；白色品系：6—16℃，适温为6—10℃。温度高时，采取人工降温。

7.3.2 湿度

80%~85%，水质符合GB 5749的规定。

7.3.3 通风

根据不同生长阶段适量通风。

7.3.4 光照强度

30~40 lx。

8 采收

8.1 适期：菌盖形态和色泽符合相应等级产品标准时。

8.2 方法：采收时手握菇柄整丛拔出。

8.3 采收后处理：去掉菌柄基部的碎屑杂质，拣出伤、残、病菇，分拣后称重或归类堆放。移动时应小心轻放。

9 生产档案

9.1 建立生产技术档案。

9.2 对生产技术、病虫害防治和采收各环节所采取的主要措施进行详细记录。