

DB3703

山东省淄博市地方标准

DB 3703/T038—2005

无公害金针菇工厂化生产技术规程

2005-11-16 发布

2005-11-16 实施

淄博市质量技术监督局 发布

无公害金针菇工厂化生产技术规程

1 范围

本标准规定了无公害金针菇产品质量要求的产地环境和生产技术服务措施。

本标准适用于淄博市金针菇无公害工厂化生产。

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 18406.1—2001 农产品安全质量 无公害蔬菜安全要求

GB/T 18407.1—2001 农产品安全质量 无公害蔬菜产地环境要求

DB 3703/003—2005 无公害蔬菜生产 投入品使用准则

3 产地环境

要选择地势高燥、排灌方便、地下水位较低、土层深厚疏松的壤土地块，并符合NY5010的规定。

4 允许使用的原料、辅料、药剂及禁止使用的药剂

4.1 允许使用的原料

新鲜无霉变的棉籽壳、玉米芯、杂木屑等。

4.2 允许使用的辅料

麸皮、尿素、过磷酸钙、石膏、磷酸二氢钾、糖。

4.3 允许使用的药剂

甲醛、高锰酸钾、多菌灵、敌百虫、菊酯类高效低毒低残留药物等。

4.4 禁止使用的药剂

久效磷、1605、甲基 1605、乐果、甲胺磷、三氯杀螨醇、六六六等高毒、高残留农药，禁止使用有机合成植物生长调节剂。

5 生产技术要求

5.1 栽培季节

一般于秋冬季栽培，到第二年春季结束，如果有控温设备，可不受季节限制，周年进行生产。

5.2 培养料的配制

5.2.1 棉籽壳 92%，麸皮 5%，石膏 1%，过磷酸钙 1%，尿素 1%。

5.2.2 棉籽壳 88%，玉米粉 9%，石膏 1%，过磷酸钙 1%，糖 0.5%，尿素 0.5%。

5.2.3 玉米芯 80%，麸皮 18%，石膏 1%，磷酸二氢钾 0.5%，糖 0.5%。

5.2.4 杂木屑 73%，麸皮 25%，石膏 1%，糖 1%。

5.3 拌料

拌料应选择晴天或阴天的上午进行，充分拌匀，培养料含水量达到 65—70%为宜。

5.4 装袋与灭菌

拌好的培养料要当天装袋，以防变质，然后及时进行灭菌（常温灭菌）。

5.5 消毒与接种

接种室提前进行消毒，灭好菌的栽培袋冷却到 20—23℃ 时进行接种，然后转入培养室进行发菌培养。

5.6 发菌期管理

5.6.1 调节温度

发菌期温度控制在 18—25℃。

5.6.2 控制湿度

严格控制培养室的空气相对湿度在 70% 以下。

5.6.3 通风换气

要保证室内空气流通，满足菌丝生长对氧气的要求，应每天进行通风 1—2 次，每次 20—30min。

5.6.4 弱光培养

菌丝生长不需光线，门窗应尽量用报纸或窗帘进行遮光。

5.6.5 定期翻堆

翻堆可使堆内菌袋位置得到调整，进行气体交换，排出堆内废气，并能及时发现杂菌污染的菌袋并及时处理。每 7—10 天翻堆一次，将堆内外，上下菌袋位置互换，并重新码好。翻堆过程中将门窗打开，保持室内空气新鲜，发现杂菌浸染的菌袋应及时进行处理。

5.6.6 解袋折口

培养半月左右，菌丝已长至培养料的一半，此时氧气不能满足菌丝生长的需要，应将袋口松开，并将袋口拉直，然后向下对折约 2cm，此时不再码堆，可单层排放于菌室或出菇房架上继续进行发菌培养。

5.7 出菇管理

5.7.1 降温催蕾

当菌丝长满料袋达到生理成熟后，应将温度降至 15℃ 左右，使菌丝在低温刺激下尽快转入生殖生长。当料面出现淡黄色液滴，预示不久即将出菇。

5.7.2 适时抑蕾

当菌袋料面现蕾后，再培养 5—10 天，即可形成针尖状成丛密集菇蕾，这时应将袋口敞开拉直，并将袋口向外翻折 2—3 次至近料面，通过对流的干燥风横吹，使菇蕾失水萎蔫倒伏。一般倒伏后第三天，可明显看到从菇柄的基部重新长出密集的菇蕾，且长度一致，如果 3—4 天后仍无新的菇蕾出现，手触摸已萎蔫的菇蕾有刺感，则可轻喷水一次，并覆盖塑料膜保湿。

5.7.3 适时拉袋

抑蕾结束后，当新形成的菇蕾长至 4—5cm 高时可拉直袋口，目的是增加袋内二氧化碳浓度和空气相对湿度。

5.7.4 子实体生长期管理

抑蕾结束后，子实体逐步进入快速生长期，应加强温、湿、氧、光等诸方面的综合管理。温度控制在 6—8℃ 范围内，空气相对湿度 80—90%，为了抑制菌盖生长，促进菌柄伸长，可适当提高袋内二氧化碳浓度，一般每天通风 1—2 次，每次约 20—30min，光线主要是进行弱光培养。

5.7.5 转潮管理

采完第一潮菇后，清理菇料面，停水 2、3 天，增大通风，降低湿度，有利于转潮和菌丝的恢复。养菌 2—3 天后，转入正常的催蕾、抑蕾、子实体生长管理，一般采收 3—4 潮菇。

5.8 病虫害防治

合理的温湿度可有效控制金针菇病害发生；虫害以预防为主，除在通风口装纱窗外，还要不间断往棚内地面四周喷洒 90% 敌百虫 1000 倍液。

5.9 适时采收

当菇体发育到商品标准即菇柄 13—14cm，菌盖直径 1—2cm 时及时采收。

5.10 分级包装

根据产品质量及市场需求进行等级分类，并进行简单塑包或真空包装。