

ICS

备案号:

DB34

安徽省地方标准

DB34/T 801—2008

无公害杏鲍菇栽培技术规程

2008-06-25 发布

2008-06-25 实施

安徽省质量技术监督局 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 栽培环境条件 2

5 栽培与管理 2

6 采收贮运 3

7 病虫害防治 4

附录A （资料性附录） 杏鲍菇栽培培养基配方 5

前 言

本标准由安徽省农业委员会和安徽大学提出。

本标准由安徽省农业标准化技术委员会归口。

本标准由安徽大学生命科学学院，安徽省菜篮子工程办公室，安徽省食用菌技术协会，马鞍山市安康菌业有限公司起草。

本标准主要起草人：戴玲、沈业寿、李化武、殷坤才。

本标准于2008年6月25日首次发布。

无公害杏鲍菇栽培技术规程

1 范围

本标准规定了无公害杏鲍菇（*Pleurotus eryngii*）栽培技术标准，包括产地环境、原料要求、栽培与管理、采收、病虫害防治等内容。

本标准适用于无公害杏鲍菇的栽培技术。

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 4285 农药安全使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8321 农药合理使用准则

GB/T 18407.1 农产品安全质量 无公害蔬菜产地环境要求

NY 862-2004 杏鲍菇和白灵菇菌种

NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求

NY/T 5333-2006 无公害食品 食用菌生产技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

基质 Substrate

指为杏鲍菇生长繁殖提供营养的物质。

3.2

发菌 Spawn running

菌丝体在培养基内生长、扩散的过程。

3.3

原基 Primordium

尚未分化的原始子实体的组织团。

3.4

菇蕾 Button

由原基分化的有菌盖和菌柄的幼小子实体。

3.5

催蕾 Inducement to primordium

采用控温、通风、适当光照等方法，促进菇蕾形成。

3.6

疏蕾 Bud thinning

指采用割除法，将多余的菇蕾除去，留下健壮的进行育菇。

3.7

子实体 Fruit body

产生孢子的真菌组织器官。

3.8**转潮 Transition to next flush**

从一潮菇采摘结束到下一潮菇形成的过程和技术措施。

4 栽培环境条件**4.1 场地与设施****4.1.1 场地选择**

杏鲍菇栽培场所应选择地势高燥、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，交通便利。周边2km以内不允许有“工业三废”污染源，远离垃圾场、医院、畜禽养殖场、居民区。产地环境质量应符合 GB/T 18407.1 的规定标准。

4.1.2 栽培设施

栽培设施要求保温保湿，通风透光，排水通畅，便于消毒处理。各作业室（配料室、灭菌室、接种室、发菌室）应按无菌作业流程安排，既方便操作又相对隔离。出菇场所应独立设置，采用专用大棚或房舍。

4.2 用水要求

水质应符合 GB 5749 规定要求。

4.3 栽培季节

自然气候下大棚袋料栽培，宜选择9月~12月份制袋生产，可根据当地气候和地理环境选择适宜的制袋时间。

5 栽培与管理**5.1 培养料配制****5.1.1 培养料要求**

基质原料、化学添加剂种类和用量及基质处理方法应符合 NY 5099 的规定。适宜杏鲍菇生长的主料有棉籽壳、杂木屑（阔叶树）、麦秸秆、豆秸秆、稻草、玉米芯等，辅料有加麸皮、米糠、玉米粉、棉子饼粉、豆饼等。主、辅材料要求新鲜、干燥、无杂物、无霉变、无虫蛀，存储在通风干燥处。

木屑需过筛；秸秆类需粉碎或切成2cm~3cm长的小段；玉米芯应粉碎成直径1cm~2cm的颗粒。

5.1.2 培养料配方

培养料配方应科学合理，各地可因地制宜选择。附录配方供参考。

5.1.3 培养料配制方法

拌料时，先将主料、辅料干拌混合均匀，然后加水湿拌。加水量由原料性质及干燥程度决定。

5.1.4 堆制发酵

培养料充分拌混均匀后，采用圆堆插孔覆膜发酵法，料堆升温快而高（70℃左右），期间翻堆2次，要求发酵全面彻底。根据气温情况，堆制发酵处理3d~4d。发酵后培养料应呈褐色，疏松、不粘、不朽、无异味，含水量应在60%左右。

5.2 菌种

选用抗病性好、抗逆力强、适应性广的优良菌种。菌种生产及菌种质量应符合 NY 862-2004 要求。

5.3 料袋制作**5.3.1 选袋**

栽培袋应选用低压高密度聚乙烯或高压高密度聚丙烯塑料筒袋。根据栽培方式、季节及产品销售去向等决定栽培袋的适宜规格。

5.3.2 装料

装料要均匀、松紧一致；扎口适宜；菌袋外表干净。

5.3.3 灭菌

装袋后应及时灭菌，避免培养料酸败变质。采用交叉码垛堆放或专用筐码垛，中间要留有间隙。采用常压蒸汽灭菌，应快速升温使温度在3h~4h内上升至100℃，再维持16h~18h左右（时间长短根据料袋多少而异）。若采用高压蒸汽灭菌，压力0.15MPa，维持3h~4h。灭菌结束后要缓慢降压，防止菌袋破裂。

5.4 接种

灭菌后的料袋移放到预先消毒的冷却室或接种室内，待冷却至30℃以下接种。采用两头接种出菇，每瓶（750ml）菌种可接20个栽培袋（袋规格18cm×36cm）；采用一头接种出菇，每瓶（750ml）菌种可接40个栽培袋（袋规格15cm×30cm）。

接种动作要快捷准确。菌种尽量取块接入，减少细碎型菌种，以加速萌发，提高发菌成功率。

接种操作应在超净工作台或接种箱内进行，并严格执行无菌操作规程。

5.5 发菌管理

5.5.1 发菌环境

发菌场所启用前应严格进行消毒，要求清洁干燥，通风遮光，控制空气相对湿度60%左右。

5.5.2 发菌前期

接种后的3d~7d内，控制环境温度20℃~28℃，可少通风或不通风，促进菌种块尽快萌发定植。

5.5.3 发菌中期

发菌10d左右，进行一次翻堆检查，观察菌丝生长情况，及时处理污染菌袋。每天通风50min~80min，保证环境干燥、空气新鲜。

5.5.4 发菌后期

降低环境温度至18℃~22℃，加大通风量，每天通风1h~2h，以保证氧气供应和散热。若袋料温度过高或袋内缺氧，还应采取菌袋疏散或扎孔透气等相应措施。

正常情况下，一般35d~50d，菌丝可长满全袋。菌袋发满后，再维持培养7d~10d，令菌丝充分生理成熟。

5.6 出菇管理

5.6.1 催蕾

催蕾阶段菇棚内空气相对湿度要达到90%左右，以喷水提高湿度。温度以10℃~15℃为宜。保持菇棚内散射光照（1000Lux）。

5.6.2 开袋

袋栽杏鲍菇的开袋时间，应掌握在菌丝扭结形成原基并已出现小菇蕾时开袋，可使出菇整齐，菇体形状好。开袋时气温应稳定在12℃~18℃。若气温高于20℃以上或低于10℃以下时不宜开袋。

5.6.3 疏蕾

子实体达5mm大小时开始疏蕾，每袋留3朵~5朵。

5.6.4 出菇

子实体生长阶段，控制环境温度15℃~18℃；光照500Lux~1000Lux；空气相对湿度85%~90%。采用喷雾方式保湿，但不能直接喷洒菇体。每天通风2次~3次，每次20min~30min，也可结合温度和湿度管理灵活掌握。

5.7 转潮管理

采收一潮菇后，将出菇口、面清理干净，并清洁菇棚，降低湿度，提高棚温，遮光，使菌丝恢复生长。待原基再现后，可重复出菇管理。杏鲍菇一般可采收1潮~3潮菇，但产量主要集中在第一潮菇。

6 采收贮运

6.1 采收适期

一般现蕾15天左右（视温度而定）可采收。菌盖平展，孢子尚未弹射为采收适期。

6.2 贮存保鲜

小心去掉菌柄基部的碎屑杂质，拣出伤、残、病菇。按大小、质量进行分级归类。

及时冷藏保鲜或加工处理。鲜菇贮存时，菇体间不要挤压，保持透气良好，防止菌丝萌生和菇体腐烂。

6.3 包装运输

包装材料要求清洁、无异味、无毒、便于运输和仓储，卫生指标应符合国家有关规定。

运输工具要清洁卫生、无污染、无杂物。不得与有毒有害物品、鲜活动物混装混运。气温高时，长途采用冷链运输。

7 病虫害防治

7.1 防治原则

坚持“预防为主，综合防治”。提倡生物防治、物理防治为主，化学防治为辅。

7.2 防治措施

生产环境和器具消毒可参见 NY/T 5333-2006 附录A中的方法。

使用农药应严格按 GB 4285、GB/T 8321 标准执行。严禁使用高毒高残留农药。

栽培期间，不得向菇体喷洒任何化学药剂。

附 录 A
(资料性附录)
杏鲍菇栽培培养基配方

- ① 棉籽壳38%，杂木屑36%，麸皮17%，玉米粉5%，豆秆粉1%，石膏粉1%，白糖1%，石灰1%；
- ② 棉籽壳80%、麸皮10%、玉米粉5%、白糖1%、石膏粉1%、石灰2%、过磷酸钙1%；
- ③ 杂木屑73%，麸皮24%，白糖1%，石膏粉1%，石灰1%；
- ④ 杂木屑60%，玉米芯20%，麸皮15%，豆粉3%，石膏粉1%，石灰1%；
- ⑤ 玉米芯60%，麸皮18%，杂木屑20%，石膏粉2%；

以上配方控制pH6.0~7.0（灭菌后）
