

DB41

河南省地方标准

DB41/T 652—2010

杏鲍菇生产技术规程

2010 - 12 - 30 发布

2011 - 03 - 01 实施

河南省质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准参考NY/T 528《食用菌菌种生产技术规程》和NY 862《杏鲍菇和白灵菇菌种》。

本标准由河南省食用菌协会提出并归口。

本标准起草单位：洛阳福达美农业开发有限公司、洛阳梓生科技开发有限公司、洛阳市质量技术监督局、三门峡市质量技术监督局、洛阳理工学院、洛阳妩媚生物工程有限公司。

本标准主要起草人：王忠东、杨永庆、刘延庆、孟朝军、胡骥、孟令杰、张果果。

杏鲍菇生产技术规程

1 范围

本标准规定了杏鲍菇的生产环境、栽培基质、生产管理技术和病虫害防治等。
本标准适用于河南境内杏鲍菇的生产。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 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(所用部分)
GB 15618 土壤环境质量标准
NY 862 杏鲍菇和白灵菇菌种
NY 5010 无公害食品 蔬菜产地环境条件
NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质

3 生产环境

生产环境应符合NY 5010和GB 15618的规定，选择供水、排水、电源方便，周边无化工、矿业、电力、钢铁等环境污染的场地。

4 栽培基质

- 4.1 主料：玉米芯、秸秆、木屑、棉籽壳等应符合NY 5099的规定。
- 4.2 辅料：麦麸、米糠、玉米粉、白沙糖、石膏、石灰等应符合NY 5099的规定。
- 4.3 拌料：拌料用水应符合GB 5749规定。

5 生产管理技术

5.1 栽培季节

杏鲍菇是一种低温型食用菌，菌丝生长温度为5℃~35℃，最适温度为23℃~25℃。子实体生长温度为8℃~20℃，最适温度为13℃~16℃。豫西地区8月下旬生产为宜，其它地区根据不同气候特点，选择适宜季节，适时栽培。恒温出菇房可周年栽培。

5.2 栽培设施

5.2.1 半地下式菇棚

菇棚宽7 m~8 m，长度根据地形确定，高度1.8 m~2.5 m，地下0.6 m~0.7 m，地上1.2 m~1.8 m，

墙壁厚为0.5 m~0.7 m。菇棚内沿棚宽方向搭建栽培架，架间通道宽0.7 m~1 m，层间0.4 m。菇房两侧应留通风孔，菇棚上覆盖保温材料。

5.2.2 恒温菇房

恒温菇房的建造应满足杏鲍菇菌丝和子实体生长的温度，安装通风设施。菌丝培养房控制温度在 $20^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ，出菇房控制温度在 $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 。

5.3 菌种

根据不同栽培季节，选择优质、高产、抗逆性强、适销对路的品种。菌种应洁白、健壮、无污染，符合NY 862规定。

5.4 栽培工艺流程

培养料配制→装袋→灭菌→接种→菌丝体培养→开袋→催蕾→出菇管理→采收→转潮管理。

5.5 培养料配制

5.5.1 基本配方

根据主辅料情况，可选择以下配方：

- a) 配方一：棉籽壳或秸秆 81%、麦麸 15%、玉米粉 2%、石灰 1%、白沙糖 1%；
- b) 配方二：木屑 36%、棉籽壳或秸秆 37%、麦麸 24%、白沙糖 1%、石灰 1%、碳酸钙 1%；
- c) 配方三：玉米芯 20%、棉籽壳或秸秆 60%、麦麸 14%、玉米粉 3%、石灰 1%、碳酸钙 1%、白沙糖 1%。

5.5.2 拌料

用拌料机或人工拌料，人工拌料在平整的水泥地面上拌料，根据季节适当堆闷，培养料的pH值为7.0~7.5，含水量在65%左右。

5.5.3 装袋

选用直径17 cm、长33 cm规格的耐高温聚乙烯塑料袋或聚丙烯塑料袋，人工或机械装袋。装料要松紧适宜，密度均匀，以手拿菌袋不留指窝为宜。

5.6 灭菌

灭菌分常压和高压两种方法。常压灭菌：原料1 t左右，加温后3 h~4 h内使料温达到 100°C ，保持10 h~12 h，可根据锅内的装量情况，适当调整保温时间，然后再焖至温度降到 50°C 时出锅接种。高压灭菌：在灭菌锅蒸汽压力达到0.15MPa下保持2.5 h~3 h。

5.7 接种

袋温降到 30°C 以下时进行接种，接种过程按无菌操作进行。每瓶(袋)三级菌转接20袋~30袋，接种后移至培养室。

5.8 菌丝生长期管理

菌袋在通风、避光、温度 $20^{\circ}\text{C} \sim 25^{\circ}\text{C}$ 、湿度60%~70%的环境下培养。发现污染菌袋应及时清除。

5.9 子实体发育期管理

菌丝长满袋后，移入菇棚或恒温菇房，进行出菇管理，现蕾后开袋出菇。

5.9.1 催蕾期

菇房内温度应控制在 10℃~20℃，相对湿度控制在 85%~90%，每天通风换气并给予散射光，连续 10 d~15 d。

5.9.2 育菇期

菇房温度控制在 13℃~16℃，相对湿度控制在 85%~90%，每天通风换气并给予散射光。

5.10 采收

5.10.1 采收期

现蕾后 13 d~15 d，菌褶初步形成，子实体菌盖尚未平展，接近六成至七成时采收。

5.10.2 采收方法

用小刀将子实体从基部削下。

5.11 转潮管理

第一潮菇采收后，养菌 7 d~10 d，进行下一潮子实体生长管理。

6 病害防治

6.1 病害及防治方法

6.1.1 菌丝生长期

6.1.1.1 菌丝生长期常见病害有曲霉、青霉、木霉、毛霉、根霉和细菌等。

6.1.1.2 菌丝生长期常见病害防治方法有：

- a) 菌种生产尽量避开闷热、潮湿的环境；
- b) 搞好环境卫生，废料及时处理；
- d) 培养料应灭菌彻底，操作人员严格遵守无菌操作规程；
- d) 定期检查，发现病菌及时清理。

6.1.2 出菇期

6.1.2.1 出菇期常见病害有棉腐病、根腐病和细菌性斑点病等。

6.1.2.2 出菇期常见病害防治方法有：

- a) 加强通风，保证出菇期空气新鲜；
- b) 不应将冷水直接喷在子实体上；
- c) 发现病害应及时清除；
- d) 发病严重时，应停止喷水两天，用 1%漂白粉水溶液连续喷两天。

6.2 虫害及防治方法

6.2.1 常见虫害有菌蚊、菇蝇等。

6.2.2 常见虫害防治方法有：

- a) 菇棚使用前 7 d~10 d 用杀虫剂喷洒处理；
 - b) 培养室和出菇房的门窗应及时用窗纱封好；
 - c) 菇房应经常清扫，保持环境清洁卫生；
 - d) 菇房内应安装杀虫灯；
 - e) 虫害严重时用药物防治，农药的使用应符合 GB/T 8321 和 GB 4285 的规定。
-