

ICS 65.020.01

B 05

DB13

河北省地方标准

DB13/T 920—2007

杏鲍菇无公害生产技术规程

2007-11-28 发布

2007-12-13 实施

河北省质量技术监督局 发布

前 言

本标准由保定市质量技术监督局提出。
本标准起草单位：唐县质量技术监督局、唐县农牧局技术总站。
本标准主要起草人：张占山、张坤英、周九江、候兴学、陈同福、朱燕、许兴芹。

杏鲍菇无公害生产技术规程

1 范围

本标准规定了杏鲍菇的产地环境、栽培基质（即培养料）和生产技术管理措施。适用于无公害杏鲍菇的生产。

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。

NY 5010 无公害食品 蔬菜产地环境条件

NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求

DB13/T 453 无公害蔬菜生产 农药使用准则

3 术语和定义

NY 5099 确定的术语和定义适用于本标准。

4 产地环境

产地环境应符合 NY 5010 规定，选定排水方便，有水源、电源、交通方便的场地。

5 栽培基质

5.1 主料

应符合 NY 5099 规定，主料有：棉籽壳、玉米芯、木屑等。

5.2 辅料

应符合 NY 5099 规定，辅料有：麸皮、玉米粉、石膏、蔗糖、碳酸钙等。

6 栽培技术管理

6.1 栽培季节

杏鲍菇菌丝生长温度为 5℃~35℃，最适温度 23℃~25℃，出菇温度为 8℃~20℃，子实体生长最适温度 13℃~16℃。各地根据不同气候特点，选择适宜季节，适时栽培，恒温冷库可周年栽培。

6.2 栽培设施

6.2.1 半地下式菇棚

宽 7 m~8 m，长 8 m~9 m，总面积 56 m²~72 m²，总高度 1.8 m~2 m，下挖 0.6 m~0.7 m，上边垒 1.2 m~1.3 m，土墙厚度为 0.5 m~0.7 m，棚内沿棚宽方向垒栽培架，架间走道间隔 1 m。架内每隔 1 m 垒一砖垛为一档，档内用竹竿或水泥板分层，层距 0.4 m，每档 4 层。菇房两侧留有上下通风孔，孔尺寸为 12 cm×24 cm 棚上边用竹竿结网，网上盖塑料布和麦秸或玉米秸。

6.2.2 恒温冷库

普通冷库结构相同，冷库内垒栽培架，栽培架结构与半地下式菇棚结构相同，每档分层可根据冷库的高度分多层，层距 0.4 m。

6.3 菌种

使用菌丝洁白、健壮、无污染、适龄菌种，根据不同栽培季节，选择优质、高产、抗逆性强、市场需求的适宜品种。

6.4 栽培工艺

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。

6.5 培养料配制

6.5.1 配方

根据主辅料情况，可选择以下配方：

- a) 配方一：棉籽壳 81%、麸皮 15%、玉米粉 2%、石灰 1%、糖 1%。
- b) 配方二：杂木屑 36%、棉籽壳 38%、麦麸 24%、白糖 1%、碳酸钙 1%。
- c) 配方三：玉米芯 20%、棉籽壳 60%、麦麸 15%、玉米粉 3%、碳酸钙 1%、白糖 1%。

6.5.2 拌料

用拌料机或人工在平整的水泥地面上拌料，堆闷 24 小时，使培养料的 PH 值为 7.0~7.5，含水量 65%。

6.5.3 装袋

选用折径 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，不松软不硬实，密度均匀，装袋松紧以手拿菌袋不留指窝为宜。

6.6 灭菌

灭菌分常压和高压两种方法。常压灭菌：原料 1 吨左右，从加温开始，3~4 小时内料温达到 100℃，保持 10~12 小时，可根据灭菌间内的装量情况，适当减少或增加保温时间，然后再焖至温度降到 50℃时出锅接种；高压灭菌：在 1.5 个大气压下保持 2~2.5 小时。

6.7 接种

待袋温降到 25℃~30℃以下时进行接种，接种过程均按无菌操作进行。每瓶（袋）三级菌种接 20 袋~30 袋，接种后移至培养室。

6.8 菌丝体生长管理

菌袋在通风、避光、温度 20℃~25℃、湿度 60%~70%的环境下培养。发现污染菌袋要及时清除。

6.9 子实体生长管理

菌丝长满袋后，移入菇棚，现蕾后开袋出菇。

6.9.1 催蕾期

出菇期菇房气温应控制在 10℃~20℃，昼夜温差在 10℃，湿度在 90%~95%时，每天通风换气并给予散射光，连续 10~15 天，就出现菇蕾。

6.9.2 育菇期

子实体生长期菇房温度控制在 13℃~16℃，湿度在 85%~90%，并及时通风，保持棚内空气新鲜，给予微弱的散射光。

6.10 采收

6.10.1 采收时期

一般现蕾后 13~15 天后左右，在菇盖即将平展孢子尚未弹射时为采收适期。采收时期也要根据市场要求而定。

6.10.2 采收方法

一手握菌柄，一手用小刀将成熟菇片从基部削下。

6.11 转潮管理

前潮菇采收后，去掉老菇，喷水透风，重新进行子实体生长管理。

6.12 病虫害防治

6.12.1 主要病害及防治方法

6.12.1.1 菌丝生长期杂菌病害

常见杂菌有曲霉、青霉、木霉、毛霉、根霉和细菌等。

6.12.1.2 菌丝生长期杂菌病害的防治方法

- 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。
- c) 原料配制水分适宜,拌料均匀,培养料必须灭菌彻底,操作人员严格遵守无菌操作规程。
- d) 定期检查,发现霉菌及时处理。

6.12.1.3 出菇期病害

常见的有棉腐病、根腐病和细菌性斑点病。

6.12.1.4 出菇期病害的防治方法

- a) 加强通风透气,控制细菌蔓延。
- b) 注意控制水分,低温时不要将冷水直接喷在菌盖上。
- c) 刚发病时,把培养料表面部分子实体挖掉,让其重新长子实体,如有严重污染,要全部废掉烧掉,以免污染其它菌袋,处理后用 50%的酒精进行防治。

6.12.2 主要虫害及防治方法

6.12.2.1 危害杏鲍菇的虫害

主要有菌蚊、菇蝇等虫害。

6.12.2.2 防治方法

菇棚使用前应进行杀虫处理。培养室栽培室的门窗要及时用窗纱封好,以防成虫飞入产卵;菇房要经常清扫,搞好卫生,杜绝虫源,地面墙壁用石灰喷洒。用 50%酒精治轻度病害,农药的使用应符合 DB13/T 453 的规定。
