

ICS 67.080

B 05

备案号:

DB32

江 苏 省 地 方 标 准

DB32/T 1660—2010

杏鲍菇工厂化生产技术规程

Technical rules of *Pleurotus Eryngii* factory production

2010-10-12 发布

2010-12-12 实施

江苏省质量技术监督局 发布

前 言

为了规范杏鲍菇工厂化栽培生产技术工艺，实现优质高产高效，确保产品安全质量，特制定本标准。

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》编写。

本标准由江苏江南生物科技有限公司提出。

本标准由江苏江南生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：姜建新、马一鸣、姜小红、胡文豪、荆琴芳、贺夫。

杏鲍菇工厂化生产技术规程

1 范围

本标准规定了杏鲍菇工厂化生产的生产条件、基质、菌种、栽培技术、病虫害防治、采收、包装、运输及贮存、生产档案。

本标准适用于杏鲍菇工厂化栽培。

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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8321 农药合理使用准则（所有部分）
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- NY 5358 无公害食品 食用菌产地环境条件
- NY 5099 食用菌栽培基质安全技术要求
- NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程

3 生产条件

3.1 产地环境

应符合NY 5358-2007的规定。

3.2 培养室

3.2.1 培养室结构

面积（8m×8m）64m²。菇房内外墙体厚24cm，实心墙。外墙用石灰纸筋粉刷，内墙用水泥砂浆刮糙，然后再喷上一层5cm厚度的聚氨酯保温材料。地面夯实后，平铺一层5cm厚的泡沫板，再浇注10cm厚的混凝土。墙体地平线以上20cm处，每间菇房等距离开设30cm见方的通气窗4扇。菇房高度：地平至屋檐高4.5m，地平至屋顶高6m。每间菇房开设二扇1m×1.8m 大门。

3.2.2 制冷系统

每间菇房（容积288m³）配置一台MT-125型制冷机组。

3.2.3 栽培架

每间菇房用角钢或方木搭制4排长7m、宽1.3m、高3m的栽培架。栽培架分设6层栽培床，每层高度40cm～50cm。

4 基质

4.1 主料

按NY 5099中4.2执行。

4.2 辅料

按NY 5099中4.3执行。

4.3 水

按GB 5749执行。

5 菌种

5.1 品种选用

选用优质、高产、抗逆性强、商品性好、适应工厂化生产环境的“杏鲍菇1号”、“杏鲍菇2号”等优良菌株。

5.2 菌种质量

应符合NY/T 528规定要求。

6 栽培技术

6.1 培养料配方

配方1：棉籽壳80%、麸皮13%、玉米粉5%、石膏2%。料水比1：（1.2~1.4）。

配方2：棉籽壳57%、木屑30%、麸皮10%、石灰2%、石膏1%。料水比1：（1.2~1.4）。

配方3：棉籽壳40%、木屑20%、玉米芯20%、玉米粉18%、石膏1%、石灰1%。料水比1：（1.2~1.4）。

6.2 拌料

按培养基配方称取所需原料，先将其干拌均匀，然后加水搅拌。料水比1：（1.2~1.4）。

6.3 装袋

选用17cm×33cm或17.5cm×40cm聚乙烯筒袋，用手工或机械装袋。每袋装料量折合干料重550g。装袋后随手套上塑料环，并用棉塞封扎袋口。

6.4 灭菌

装袋后及时进行灭菌处理。

6.4.1 常压灭菌法

先将料袋整齐地堆码在灭菌灶内，100℃保持10h~12h。冷却后取出。

6.4.2 高压灭菌法

先将料袋摆放在专用灭菌箱内，然后用铲车送入高压灭菌锅进行灭菌，121℃保持4h。冷却后取出。

6.5 接种

灭菌后的栽培袋温度下降到25℃时，按无菌操作要求进行手工或机械接种。每袋接种量15g。

6.6 发菌期管理

将接种后的栽培袋移至培养室进行发菌。

6.6.1 温度

控制在20℃～22℃之间。

6.6.2 通风

每天通风2次，每次30min。

6.6.3 检查

栽培袋进入培养室一周后，开始每天检查一次发菌情况，及时发现和剔除被杂菌污染的栽培袋。

6.7 出菇期管理

6.7.1 低温诱导

当菌丝长满栽培袋后，及时移至出菇室培养架。室温保持10℃～18℃。

6.7.2 搔菌

低温诱导5d～7d后，用铁钩钩出袋口表层老菌种，并保持料面平整，然后用牛皮纸封扎袋口。搔菌作业3d～4d后启动加湿器加湿催菇。

6.8 子实体生长期管理

6.8.1 开袋

当袋口发现杏鲍菇原基形成后，及时去掉牛皮纸封口开袋。

6.8.2 疏菇

当子实体形成较多时，可进行疏菇，即将一部分幼菇用刀切除，保留1个～3个子实体。

6.8.3 温度

温度控制在16℃～18℃。

6.8.4 湿度

初期空气相对湿度保持在90%。当子实体菌盖直径长至2cm～3cm时，湿度可降至85%。

6.8.5 通风

每天通风2次～3次，每次30min左右。通风要与控制温度、湿度统一管理，做到既能通风良好，又能保持良好的温度、湿度环境。

6.8.6 光照

催蕾阶段光照强度保持在500lx～1000lx之间，菇蕾形成后就要逐步降低光照强度，至子实体八分成熟期，光照强度以500lx～800lx为宜。

7 病虫害防治

7.1 防治原则

病虫害防治要坚持以物理防治和生物防治为主，化学防治为辅的原则。化学防治时的农药使用应符合GB/T 8321（所有部分）要求。

7.2 木霉、青霉、链孢霉

培养室在使用前喷洒0.25%新洁尔灭溶液严格消毒；用1%的石灰拌料；点片发生时，用石灰粉覆盖发病部位。

7.3 菇蝇、菇蚊

栽培室门窗安装纱网；出菇期发生，用1:1000倍除虫菊酯喷洒。

7.4 菇螨

每个生产批次结束后，喷洒80%敌敌畏800倍液熏闷培养室一昼夜；生产过程中发现菇螨可用糖醋诱杀。

8 采收、包装、运输及贮存

8.1 采收

当子实体逐渐长大，基部隆起而不松软、菌盖基本平展并中央下凹，边缘稍向下内卷、但尚未弹射孢子时及时采收。

8.2 包装

采收的鲜菇按菇体大小分级，用不锈钢刀具削去菇柄基部；然后用聚乙烯食品袋分装，每袋5kg；再将分装后的杏鲍菇装入专用纸箱，每箱4袋，净含量20kg。包装材料卫生指标符合GB 9687规定。

8.3 贮存、运输

在2℃～6℃的低温条件下贮存。

在2℃～6℃的低温条件下运输，以保持产品良好品质。

9 生产档案

杏鲍菇生产的每道环节必须有生产记录并建档备查，资料保存期二年。
