

ICS 65.020.20

B39

备案号:

DB21

辽 宁 省 地 方 标 准

DB 21/T 1811—2010

农产品质量安全 双孢菇栽培技术规程

2010 - 06 - 01 发布

2010 - 07 - 01 实施

辽宁省质量技术监督局 发布

前 言

本标准依据GB/T 1.1—2009起草规则编制。

本标准由辽宁省农业厅提出并归口。

本标准起草：辽宁省农科院蔬菜所食用菌研究室。

本标准起草人：郭春恒、刘俊杰、刘 娜、孙 瑶、王永成、陈 平、宋 莹、苏君伟。

农产品质量安全 双孢菇栽培技术规程

1 范围

本标准规定了双孢菇栽培的产地环境、栽培技术、病虫害防治措施等要求。
本标准适用于双孢菇保护地生产。

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。

NY/T 391 绿色食品 产品环境技术条件

NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程

3 术语定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

双孢菇

又名白蘑菇，属真菌门，担子菌纲，无隔担子菌层亚纲，伞菌目，蘑菇科，蘑菇属。

3.2

发酵料

经多种微生物分解的培养料。

3.3

催蕾

当菌丝达到生理成熟后，人为的给予菌丝一定的生态条件，促使其生理转化，形成子实体原基的过程。

4 产地环境

应符合NY/T 391 要求。

5 栽培季节

春茬3月下旬～5月下旬出菇；秋茬9月下旬～10月中旬出菇。

6 菌种制作

按 NY/T 528 执行。

7 发酵料配方

7.1 配方 I

每栽培100平方米用干牛粪1500 kg、麦秸2000kg；配料：尿素4.5 kg、过磷酸钙35kg、石膏35 kg、熟石灰45kg、硫酸铵30kg。

7.2 配方 II

每栽培100平方米用干牛粪1600kg、稻草2500kg；配料：尿素12.5 kg、过磷酸钙40 kg、石膏60 kg、熟石灰65 kg。

8 培养料发酵与播种方法

8.1 培养料发酵方法

8.1.1 前发酵预堆

将无霉变的稻草，在1% 的石灰水中浸泡6~12小时，捞起随堆随踩成长方形；干牛粪碾碎过筛，粪水重量按1:1.0~1.2比例，加水预湿堆成长方形，含水量达到手握成团放地松散即可。

8.1.2 建堆

建长20m、宽1.8m的料堆，底层铺30cm厚预湿后的稻草，交替铺上预湿后3cm~5cm厚的牛粪，以后每层高度约25cm，达8层。从第三层起均匀加水和约总重量的1/6的尿素，每层依次增加，顶层用预湿后牛粪覆盖，呈龟背形，有少量水流出为标准。

8.1.3 翻堆

8.1.3.1 总体要求

翻堆时应上、下、里、外、生料和熟料相对调位，把粪草充分抖松，干湿拌合均匀，各种辅助材料依次均匀加入，使培养料得到良好的转化和分解。

8.1.3.2 第一次翻堆

料堆积3d~5d，料温达65℃~70℃时，进行第一次翻堆。料堆中间每隔1m设排气孔，翻堆时仍要浇足水分，并分层加入所需的硫酸铵和过磷酸钙。

8.1.3.3 第二次翻堆

在第一次翻堆1d~2d后，堆温达65℃~75℃，3d后再进行翻堆。并在料堆堆顶和堆侧面每隔1m用直径6cm~8cm木棒扎排气孔，翻堆时，尽量抖松粪草，加入石膏分层撒在粪草上，有利于均匀发酵。此次翻堆原则上不浇水，较干的地方补浇少量水。

8.1.3.4 第三次翻堆

第二次翻堆2d~3d后,进行第三次翻堆。在料堆中间每隔1m设直径6cm~8cm的排气孔,将熟石灰和硫酸钙混合均匀后分层撒在粪草上。整个堆制过程料堆水分应掌握前湿、中干、后调整的原则。

8.1.4 前发酵料的标准

料色为咖啡色,生熟度适中,有韧性而又不易拉断,料疏松,含水量为65%~68%,pH值在7.5~8.5。

8.1.5 后发酵方法

培养料进房后,关闭门窗,让其自热升温达48℃~52℃,视料温上升情况启闭门窗。调节气量,升温培养1d~2d,再进行蒸汽外热巴氏消毒,杀灭杂菌与害虫。

8.1.6 后培养料标准

料为褐棕色,腐熟均匀,富有弹性,草料轻轻拉即断,具有浓厚的料香味。

8.2 播种管理

8.2.1 播种

后发酵结束后,打开门窗通风,待培养料温度降至30℃左右时,把培养料均摊于各层,上下翻透抖松,整平料面,当料温稳定在28℃左右,室外温度在30℃以下时,每平方米栽培面积使用750ml麦粒种1瓶,撒播并部分轻翻入料面内,压实打平,关闭门窗,保温保湿促进菌种萌发。

8.2.2 养菌管理

温度保持20℃~26℃,菇房相对湿度控制在80%左右,逐渐加大通风量,暗光培养。一般播种后持续20d~25d菌丝可长满料床。

8.3 覆土

8.3.1 覆土的配制

选用透气良好的肥沃壤土,每栽培100m²用土量,加入2%的复合肥、0.2%的磷酸二氢钾、2%~3%熟石灰混合均匀,喷洒500倍敌敌畏和200倍甲醛溶液,将pH值调至8,调含水量20%~30%后,建成1.2m宽和高1m~1.5m的条形料堆,薄膜覆盖闷24h,散堆挥发药味后备用。

8.3.2 覆土方法

菌丝长满培养料后进行覆土,用配制好的土在料面上覆3cm~5cm,再用喷雾器喷水湿透覆土层,含水量30%~50%,覆膜保湿。

8.4 催蕾条件

菇房内温度保持15℃~20℃之间,空气相对湿度85%~90%,覆土含水量60%,不能直接向菇蕾喷水;增加散射光,刺激菌丝迅速转化。

8.5 采收

8.5.1 采收标准:

子实体达到八分成熟时,应及时采摘,潮头菇稳采,密菇勤采,中间菇少留,潮尾菇速采。

8.5.2 采收方法

一手按住覆土层，一手捏住子实体左右轻轻转动采下，顺手削净根部泥土和废料。

9 病虫害防治

9.1 主要虫害

常见的有螨类、线虫、菇蝇、菇蚊、蛞蝓。

9.2 防治方法

9.2.1 农业防治

选用抗病力强的优良菌种，制备菌丝健壮、生活力强的生产菌种，创造有利双孢菇生长发育而不利病虫害及杂菌繁殖的环境条件。菇棚应保持良好的通风和清洁的卫生。

9.2.2 物理防治

栽培前利用日光暴晒、高温焖棚、黑光灯诱杀等措施，菇棚的门窗及通风孔安装60目的窗纱，做到随手闭门，经消毒隔离区进棚。

9.3 控制措施

9.3.1 病害控制措施

9.3.1.1 黑腐病

菇棚使用前进行消毒，加强通风降湿，空气湿度及覆土含水量要稍低，及时拔除病菇。

9.3.1.2 褐色鳞片菇

出菇期间应做好遮光管理，使其处在弱光下生长，避免强光照，湿度避免过大。

9.3.1.3 胡桃肉状菌

严格挑选菌种，菇棚严格消毒，覆土必须取自于地表20cm以下的土层，并严格进行消毒，发病后用浓石灰水局部灌淋，并停止供水，待局部泥土发白后小心挖出，并将其运至较远的地方深埋。

9.3.1.4 白色石膏霉

培养料发酵要彻底，忌腐熟度不够，水分偏大，pH值偏高，局部发病时可用石碳酸溶液喷洒，加强通风，降低畦面空气的湿度。