

DB13

河北省地方标准

DB13/T 764—2006

无公害白灵菇生产技术规程

2006-04-27 发布

2006-04-27 实施

河北省质量技术监督局 发布

前 言

本标准由河北省农业厅提出。

本标准起草单位：河北省农业环境保护监测站、承德县农业局。

本标准主要起草人：唐铁朝、通占元、安振营、仵惠中、边艳辉。

无公害白灵菇生产技术规程

1 范围

本标准规定了无公害白灵菇的产地环境、栽培基质（即培养料）和生产技术管理措施。

本标准适用于河北省无公害白灵菇的生产。

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 确立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，选择地势较高，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、阔叶木屑、花生秸、豆秸等。

5.2 辅料

应符合 NY 5099 规定，辅料有：麸皮、玉米粉、菜籽饼、石膏、蔗糖、碳酸钙等。

6 栽培技术管理

6.1 栽培季节

以秋季播种、冬春出菇产量高、质量好。如有制冷设备的菇房或冷库，可以周年栽培白灵菇。

6.2 栽培设施

6.2.1 棚体要求

白灵菇栽培可采用日光温室、塑料大棚、冷库等栽培设施。生产中多采用半地下式拱棚：菇棚座北朝南，一般南北宽 4 m~5 m，东西长 20 m~30 m，地下挖 0.6 m~0.7 m，地上垒 1.2 m~1.3 m，边墙厚度为 0.5 m~0.7 m。总高度 1.8 m~2 m，四周墙壁每隔 1.5 m~2 m 留直径 0.2 m 的通风孔。其骨架常用竹、木、钢材或复合材料建造而成，上覆盖大棚膜（无滴膜），膜上覆盖草苫或麦秸等，达到遮荫、保温的目的。

6.2.2 棚内要求

6.2.2.1 架式出菇要求

用砖和竹杆搭成宽 0.15 m~0.2 m，高 1.6 m~1.8 m，层高 0.4 m 的出菇架，架间距 0.7 m。

6.2.2.2 垛式出菇要求

建成宽 0.35 m 的南北向菌床，高 0.15 m~0.2 m，间距 0.7 m。

6.3 菌种

使用菌丝洁白、无污染、适龄健壮菌种（菌丝长满后 10~25 天），根据不同的栽培季节，选择优质、高产、抗逆性强的适宜品种。

6.4 栽培工艺

培养料配制→装袋→灭菌→接种→发菌→出菇→采收→转潮。

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) 配方之一：棉籽壳 83%、麸皮 15%、石膏 1%、蔗糖 1%，料水比为 1:1.3~1.5。
- b) 配方之二：阔叶木屑 77%、麸皮 20%、石膏 1%、蔗糖 1%、过磷酸钙 1%，料水比为 1:1.2~1.3。
- c) 配方之三：棉籽皮 63%、玉米芯 20%、麸皮 15%、石膏 1%、蔗糖 1%，料水比为 1:1.3~1.5。

6.5.2 培养料处理

选无结块、无霉变的培养料，用前曝晒 2~3 天，按配方加水充分混合，堆闷 8 h~12 h 即可装袋。

6.5.3 装袋

选用折径 20 cm、厚 0.4 mm、长 40 cm 的高密度低压聚乙烯料袋。装料要松紧适度，以手托菌袋有弹性，不松散，不坚挺为宜。袋口要扎紧。

6.6 灭菌

常压灭菌。

6.7 接种

当袋内料温下降至 30℃ 以下时进行接种，接种过程均按无菌操作进行。接种量 4%~6%。接种后移至培养室。

6.8 发菌

菌袋在通风、避光，空气相对湿度 60% 以下，温度 20℃~24℃ 环境下培养。接种后 10~15 天左右进行第一次倒垛，检查菌丝长势和有无杂菌，并借倒垛倒换菌袋位置，若有轻度污染时，可用石灰、酒精处理，严重时拿出室外集中处理。以后每隔 10 天倒垛检查一次。接种后 35 天左右，菌丝可长满菌袋。长满袋后，继续培养 40~60 天，完成后熟。

6.9 出菇

将后熟的菌袋在 10℃ 以下进行低温处理 10 天以上后出菇。在 8℃~20℃ 范围内给予 10℃ 左右的温差处理并增加散射光刺激，促其现蕾。现蕾后温度保持在 8℃~20℃，空气相对湿度保持在 80%~95% 之间，并适当通风换气。当原基达到 0.3 cm~0.5 cm 时解开袋口，到 0.8 cm~1 cm 时拉直袋口，长至 2 cm~2.5 cm 时环料面去掉端口塑料袋，同时进行疏蕾，选留 1~2 个菇形较好的菇生长。喷水增湿时，尽量不要把水喷到菇体上，菇体表面出现水滴时加大通风量。

6.10 采收

当子实体菌盖平展，菌褶清晰时，即可按规格采收。采收时用手握住子实体菌柄基部，旋转拧下或沿基部切下。

6.11 转潮管理

6.11.1 原地转潮

前潮菇采收后，清理干净料面，去掉菇根，重新进行子实体生长管理。

6.11.2 覆土栽培

为提高产量，在出完第一潮菇后，采用双排菌墙式覆土出菇，两排菌墙间距 20 cm~30 cm，中间填充经过消毒处理的土壤，及时补水，重新进行子实体生长管理。

6.12 病虫害防治

坚持预防为主、综合防治的原则，农药的使用应符合 DB13/T 453 的规定。常见病虫害防治方法见表 1。

表 1 白灵菇常见病虫害防治方法

生产阶段	常见病虫害	防治方法
发 菌 期	绿霉、曲霉和细菌等	搞好环境卫生，废料及时处理； 在菌种、菌袋生产过程中应避开高温高湿，保持空气流通； 培养料必须灭菌彻底，操作人员严格遵守无菌操作规程； 定期检查，发现杂菌及时处理。
出 菇 期	黄斑病、褐腐病等细菌性病害或水斑病、龟裂等生理性病害。	调培养料 pH8 ~ 8.5 抑制杂菌发生； 菌袋入棚前，对菇棚进行消毒； 加强通风换气，需要时，及时采取降温措施； 菇房湿度不能太大，水不能直接喷到子实体上； 菌袋污染较轻时涂抹石灰，较重时及时清除处理。
	菇蚊、菇蝇等	出菇棚（室）的门窗及通风口用窗纱封好； 经常清扫菇房，搞好卫生，地面、墙壁用石灰水喷洒； 棚内悬挂 25 cm × 40 cm 的黄板抹机油诱杀。

