

DB21

辽 宁 省 地 方 标 准

DB21/T 3345—2020

秸秆栽培白灵菇生产技术规程

Technical regulation of *Pleurotus nebrodensis* cultivated with straw

地方标准信息服务平台

2020 - 11 - 30 发布

2020 - 12 - 30 实施

辽宁省市场监督管理局 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2020给出的规则编写。

本标准由辽宁省农业农村厅提出并归口管理。

本标准起草单位：凤城市大业食用菌有限责任公司；辽宁省农业科学院食用菌研究所。

本标准起草人：陈珣、姜厚智、杨丽、肖军、肇莹、杨镇、杨晓丹、徐晓男、吴媛媛、崔巍、董润楠、郝玉霞、张春风、刘松青。

本标准发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门通讯地址：辽宁省农业农村厅(沈阳市和平区太原北街2号)，联系电话：024-23447862。

标准起草单位通讯地址：辽宁省凤城市边门镇大东区四组，联系电话：13514155345。

地方标准信息服务平台

秸秆栽培白灵菇生产技术规程

1 范围

本标准规定了玉米秸秆栽培白灵菇的产地环境、生产工艺流程、栽培管理、采收与包装等要求。

本标准适用于辽宁省玉米秸秆白灵菇栽培。

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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12728 食用菌术语
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY 862 杏鲍菇和白灵菇菌种
- NY/T 1836 白灵菇等级规格
- NY/T 1935 食用菌栽培基质质量安全要求
- NY/T 3020 农作物秸秆综合利用技术通则

3 术语和定义

除 GB/T 12728 界定的术语外，下列术语和定义适于本标准。

3.1

玉米秸秆

是指玉米收获籽粒后剩余的地上部分。

3.2

白灵菇

白灵菇(*Pleurotus nebrodensis*)属于真菌门、担子菌纲、伞菌目、侧耳科、侧耳属，又名阿魏蘑、阿魏菇、阿魏蘑菇、白阿魏蘑、阿魏侧耳。

3.3

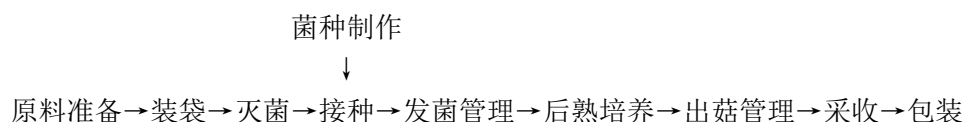
后熟

菌丝长满菌袋后，在一定温度、湿度条件下再经过一段时间继续培养，使菌丝浓白、菌袋坚硬，储藏足够的营养达到生理成熟的过程。

4 产地环境

产地环境应符合 NY/T 391 要求，生产用水应符合 GB 5749 要求。

5 生产工艺流程



6 栽培管理

6.1 栽培季节

日光温室栽培以秋季接种、冬春出菇为宜。如有控温设备的菇房，可以周年栽培。

6.2 菌种制作

6.2.1 品种选择

选用国家或省级部门审（鉴、认）定或登记的白灵菇品种。

6.2.2 菌种生产

菌种生产符合 NY/T 528 规定，母种、原种、栽培种质量符合 NY 862 规定。

6.3 原料准备

6.3.1 培养料

主料选用玉米秸、玉米芯、木屑等，辅料选用麦麸、豆粕、玉米粉、石膏、石灰等。各培养料质量及贮藏应符合 NY/T 1935 要求。

6.3.2 玉米秸秆预处理

按照 NY/T 3020 的要求，结合白灵菇生产实际需求，玉米秸揉丝长度 $\leq 10\text{mm}$ ，玉米芯打碎颗粒直径 $\leq 10\text{mm}$ ，然后玉米秸和玉米芯用尺寸为 $3\text{mm}\sim 5\text{mm}$ 的竹筛或铁丝筛过滤。

6.3.3 栽培配方

根据主辅料情况，推荐以下配方：

a) 配方一：玉米秸25%、玉米芯43%、麦麸15%、豆粕10%、玉米粉5%、石灰1%、石膏1%；

b) 配方二：玉米秸10%、玉米芯50%、木屑5%、麦麸10%、豆粕10%、玉米粉10%、石灰2%、石膏3%。

6.4 装袋

将原料按配方比例备好，使其料含水量达60%~65%。一般多采用 $18\text{cm}\times 35\text{cm}$ 的聚丙烯塑料袋栽培。采用装袋机装袋，要求松紧适宜，装袋高度 $18\text{cm}\sim 19\text{cm}$ ，湿重 $1.35\text{kg}\sim 1.4\text{kg}$ 。

6.5 灭菌

装袋完毕迅速进行灭菌，在 121℃ 下维持 $3\text{h}\sim 4\text{h}$ 或 100℃ 蒸汽灭菌 $10\text{h}\sim 12\text{h}$ 。灭菌后将料袋移出，自然冷却至室温，及时接种。

6.6 接种

6.6.1 接种前准备

接种前一周，使用66%二氯异氰尿酸钠烟熏剂对接种室进行熏蒸消毒，推荐使用浓度 $4\text{g}\cdot\text{m}^{-3}\sim 6\text{g}\cdot\text{m}^{-3}$ ，然后把冷却的料袋运到接种室内摆放。把菌种、接种工具、75%酒精棉球、穿戴工作服、口罩、帽子等准备齐全。

6.6.2 接种

应符合 NY/T 528 无菌操作要求。液体菌种接种量 $30\text{ml}/\text{瓶}\sim 35\text{ml}/\text{瓶}$ ，固体接种以 $2\text{cm}\sim 3\text{cm}$ 菌种块接种。

6.7 发菌管理

接种前一周,使用66%二氯异氰尿酸钠烟熏剂对发菌室进行熏蒸消毒,推荐使用浓度 $4\text{ g}\cdot\text{m}^{-3}\sim 6\text{ g}\cdot\text{m}^{-3}$ 。发菌期温度 $20\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 22\text{ }^{\circ}\text{C}$,相对湿度60%~70%,保持空气新鲜,避光培养,一般35 d~40 d菌丝可长满袋。

6.8 后熟培养

菌丝长满袋后,需在温度 $19\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 21\text{ }^{\circ}\text{C}$ 继续培养25 d~30 d进行后熟,后熟期间,相对湿度60%~70%,避光培养。

6.9 出菇管理

6.9.1 搔菌

用搔菌机或手工搔菌,除去料面老菌皮,露出新料,迅速将袋口拧紧,保持料面水分。

6.9.2 催蕾

待搔菌处长出白色绒毛状菌丝便可进行催蕾。将菇房白天保持 $14\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 15\text{ }^{\circ}\text{C}$,夜间保持 $6\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 8\text{ }^{\circ}\text{C}$,进行昼夜温差刺激。催蕾期相对湿度控制在85%~95%,每天给予12 h光照,光照强度 $500\text{ lx}\sim 800\text{ lx}$ 。10 d~15 d后搔菌处形成白色米粒状原基。

6.9.3 幼菇期管理

现蕾后温度保持在 $12\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 14\text{ }^{\circ}\text{C}$,相对湿度控制在85%~95%,每天通风换气,并给予24 h光照,光照强度 $500\text{ lx}\sim 800\text{ lx}$ 。当原基长至 $1\text{ cm}\sim 2\text{ cm}$ 左右时进行疏蕾,每袋留健壮的菇蕾1个~2个。

6.9.4 子实体生长期管理

幼蕾长至4 cm大小时,温度控制在 $13\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 16\text{ }^{\circ}\text{C}$,相对湿度控制在85%~95%,并给予24 h光照,光照强度 $800\text{ lx}\sim 1200\text{ lx}$ 。

7 采收与包装

7.1 采收

白灵菇菌盖舒展,边缘内卷,尚未完全展开时,及时采收。产品等级符合 NY/T 1836 要求。

7.2 包装

包装应符合 GB 7718、NY/T 658 要求。

8 生产记录

对秸秆栽培白灵菇生产过程建立生产档案,并妥善保存两年以上。