

ICS

备案号:

DB34

安徽省地方标准

DB34/T 800—2008

无公害白灵菇栽培技术规程

2008-06-25 发布

2008-06-25 实施

安徽省质量技术监督局 发布

目 次

前 言 II

1 范围 3

2 规范性引用文件 3

3 术语和定义 3

4 栽培工艺流程 3

5 栽培环境条件 3

6 栽培与管理 4

7 病虫害防治 5

附录A （资料性附录） 白灵菇栽培培养料配方 6

前 言

本标准由安徽省农业委员会和安徽大学提出。

本标准由安徽省农业标准化技术委员会归口。

本标准由安徽大学生命科学学院、安徽省菜篮子工程办公室、安徽省食用菌技术协会、安徽省阜南县农委起草。

本标准主要起草人：黄训端、沈业寿、李化武、高宇、郭凤军。

本标准于2008年6月25日首次发布。

无公害白灵菇栽培技术规程

1 范围

本标准规定了无公害白灵菇 (*Pleurotus nebrodensis*) 的栽培工艺流程、栽培环境条件、栽培与管理、采收和病虫害防治技术。

本标准适用于白灵菇无公害生产。

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。

GB 4285 农药安全使用标准

GB/T 8321 农药合理使用准则

GB/T 18407.1 农产品安全质量 无公害蔬菜产地环境要求

NY 862-2004 杏鲍菇和白灵菇菌种

NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

发菌 Spawn running

菌丝体在培养基物内生长、扩散的过程。

3.2

原基 Primordium

尚未分化的子实体的原始阶段。

3.3

催蕾 Inducement to primordium

采取保温、保湿、通风等方法促进菇蕾的形成。

3.4

疏蕾 Bud thinning

指采用割除法，将多余的菇蕾除去，留下健壮的进行育菇。

4 栽培工艺流程

基质原料准备 → 培养基灭菌 → 接种栽培种 → 发菌 → 催蕾 → 育菇 → 采收。

5 栽培环境条件

5.1 产地环境

产地环境质量除应符合 GB/T 18407.1 的规定外，要选择清洁卫生、地势高燥、场地开旷、排灌方便的生产场地。

5.2 菇房设计

菇房可设计为半壁式温室或拱棚，具备遮光、保温、保湿功能。搭建时宜坐北朝南稍偏东，一般北墙高2.5 m~2.8m，宽6.5m~7.0m，长20m~30m，每3 m设通风窗，长40cm、宽25cm，离地高20 cm；拱棚宽6m、高2m，长度可因地形而异，一般不超过30m。

5.3 培养料配制

培养料原料、化学添加剂种类和用量、用水质量及基质处理方法，应符合 NY 5099 的规定。

配制培养料的主料可用玉米秸、杂木屑、棉籽壳、玉米芯等，辅料可添加麸皮、玉米粉、碳酸钙、红糖、石膏粉、石灰粉、磷酸二氢钾、酵母片等。配制前培养料均需粉碎，主料粉碎后可过筛（直径0.6 cm~0.8cm）。

具体配方可参照附录。

5.4 培养料发酵

将配制的培养料充分浸泡湿润后（10h~12h），建堆发酵，可用草帘或塑料薄膜覆盖，使其温度升到60℃左右时腐熟，一般每天翻堆一次，直至培养料呈棕褐色，质地松软、均匀，有浓香酒糟味，或有一定的白色放线菌出现。

装袋前要求各配方的培养料含水量约为60%左右，pH6.5左右。

6 栽培与管理

6.1 装袋

料袋应选用高密度高温低压聚乙烯筒料，规格为直径18 cm~20cm，厚0.04cm，截成长40cm左右。

装袋前先将袋口一端用绳折紧，将发酵好的培养料装入袋中，松紧度适中，扎紧袋口另一端。

可采用人工装袋，也可采用机械装袋。

6.2 灭菌

料袋要采用顺码式堆放，灭菌时应使灭菌容器内温度在3h~4h内达到100℃，维持16h~18h。

6.3 菌种

6.3.1 品种选择

选择适合市场需求、抗病、优质、高产、商品性好的品种。

6.3.2 菌种质量

菌种质量符合NY862—2004指标要求。

6.3.3 用种量

每瓶菌种（750ml）接种15~20袋左右。

6.4 接种

在超净工作台或接种箱上严格按无菌操作要求，采用两头接种方式，接种菌种块以蚕豆大小为宜。

6.5 发菌

菌袋一般摆放4~6层，如遇高温菌袋之间应留有空隙。发菌期应控制温度在22℃~27℃之间，空气相对湿度70%以下，经常通风换气，保持空气新鲜，避光发菌。

每隔10d应翻堆一次，检查菌丝长势和有无杂菌，并借翻堆互相倒换菌袋位置。一般经35d左右，菌丝方可长满菌袋。

6.6 后熟

白灵菇菌丝长满袋后须在温度20℃~25℃、湿度70%左右的环境下再培养30d~40d，使菌丝浓白、菌袋坚实，从而达到生理成熟。

6.7 出菇

6.7.1 催蕾

催蕾温度应控制在8℃~20℃范围内，适当拉开温差，晚上揭掉薄膜和草帘给以低温刺激，白天给以散射光刺激，促其现蕾。

6.7.2 开袋

当发现袋内白灵菇原基达到黄豆大小时去扎绳，解袋口，到蚕豆大小时进行放口，长至乒乓球大小时开袋。

6.7.3 疏蕾

当菌袋一端同时出现2个以上菇蕾时，用小刀除去多余菇蕾。

6.7.4 育菇

育菇温度应控制在12℃~20℃，湿度保持在80%~90%，要适当通风换气，保持空气新鲜，并给予一定的散射光，光照强度250 Lux~500 Lux，促进菇蕾发育成商品菇。

6.8 采收

一般从现蕾到采收需要12天左右，菌盖平展、孢子尚未弹射为采收适期。采菇时，抓住菌柄整朵拔起，鲜菇要轻拿轻放，用小刀削去菇柄基部，及时分级销售与加工。一潮采后，及时清理菇脚和周围环境，保温保湿，让菌丝恢复生长。一般可采菇2潮。

7 病虫害防治

7.1 防治原则

以防为主，综合防治，优先采用农业防治、物理防治、生物防治，配合合理使用化学防治。

7.2 主要病虫害种类

7.2.1 主要病害：绿霉、青霉、根霉、毛霉和链孢霉等。

7.2.2 主要虫害：菇蚊、菇蝇和螨虫等。

7.3 防治方法

7.3.1 农业防治

针对主要病虫害控制对象，选用高抗多抗的品种；创造适宜的生育环境条件，清洁生产场所，重点抓好菇房消毒、培养料发酵、灭菌和器具消毒，及时清理已发生污染的菌瓶（袋）或培养料，进行灭菌或焚烧，切断病虫害途径。

7.3.2 物理防治

门、窗、进（排）风口须设置纱网等防护设施，阻止虫、蚊蝇等进入，必要时可在适当位置采用用荧光灯、粘虫板诱杀。

7.3.3 生物防治

优先采用高效生物农药防治病虫害。

7.3.4 化学防治

严格执行 GB 4285、GB/T 8321 的要求。使用低毒、低残、广谱、高效农药，注意轮换农药，合理混用。优先采用粉尘法、烟熏法。严格控制农药安全间隔期。

附 录 A
(资料性附录)
白灵菇栽培培养料配方

- ① 玉米秸50%、棉籽壳30%、麸皮12%、豆饼4%、红糖、过磷酸钙、石膏粉、石灰粉各1%;
 - ② 棉籽壳58%、麸皮20%、杂木屑15%、玉米粉5%、石灰粉1%、石膏粉1%，另加硫酸镁0.15%、磷酸二氢钾0.3%;
 - ③ 杂木屑68%、麸皮20%、棉籽壳10%、红糖1%、碳酸钙1%，另加酵母片0.02%，过磷酸钙0.25%;
 - ④ 棉籽壳78%、麸皮20%、红糖1%、石膏粉1%，另加磷酸二氢钾0.5%;
 - ⑤ 棉籽壳77%、玉米芯20%、红糖1%、石膏粉1%、石灰粉1%。
-