

床栽食用菌通用测产方法

The general ways for evaluating the yield of edible fungi cultivated with bed

地方标准信息服务平台

2010 - 08 - 31 发布

2010 - 10 - 01 实施

山东省质量技术监督局 发布

前 言

本标准依据GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由山东省质量技术监督局提出。

本标准由山东农业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：山东省农业科学院植物保护研究所、山东省食用菌工作站。

本标准主要起草人：万鲁长、黄春燕、张安盛、单洪涛、郭惠东、孟庆水、赵淑芳、高霞。

地方标准信息服务平台

床栽食用菌测产通用方法

1 范围

本标准规定了床式栽培食用菌鲜菇测产通用方法。

本标准适用于山东省双孢蘑菇（*Agaricus bisporus*）、草菇（*Volvariella volvacea*）、大球盖菇（*Stropharia rugosoannulata*）、姬松茸（*Agaricus blazei*）、大肥菇（*Agaricus bitorquis*）、鸡腿菇（*Coprinus comatus*）等床式栽培食用菌的鲜菇测产。

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。

GB 7096 食用菌卫生标准

GB 12728 食用菌术语

GB/T 21125 食用菌品种选育技术规范

NY/T 1098 食用菌品种描述技术规范

3 术语和定义

GB 12728 和 NY/T 1098 界定的术语和定义适用于本文件。

4 测产条件

4.1 栽培小区

栽培现场完整，小区设置应规范，随机排列，小区内菌床栽培料厚度、密度或投料量基本一致，栽培品种明确且相同，子实体均为第一潮菇，且60%以上达到该菇种成熟采收程度。不同处理小区除栽培处理因素差异外，其它环境、设施与栽培管理条件相同，栽培数量符合GB/T 21125的要求。

4.2 鲜菇质量

待测食用菌鲜菇感官质量符合GB 7096的要求。

5 测产方法

5.1 测产现场记录

对待测产床栽食用菌现场的栽培设施、栽培数量、栽培品种、培养料配方、每小区床栽面积、单位面积投干料重量、有无覆土、出菇潮次及已采收鲜菇实际数量等进行详细记录。

5.2 测产取样方法

根据不同种类食用菌的栽培出菇方式，对栽培处理各待测重复小区分别取样，每栽培小区自然均衡选定5点，每点取样1m²菌床子实体，全部采收，分别称重记录。

5.3 单产和生物学效率计算方法

$$\text{单产 (kg/m}^2\text{)} = \frac{\text{实测鲜菇总重 (kg)} \times 0.90}{\text{取样菌床总面积数 (m}^2\text{)}} + \text{平均已采菇 (kg/m}^2\text{)} + \text{后潮菇估测产量 (kg/m}^2\text{)}$$

其中：0.90为商品菇系数。采收总潮数为2~3潮的，后潮菇估测产量按总产量的40%~50%计；采收总潮数为4~6潮的，后潮菇估测产量按总产量的60%~70%计。

$$\text{生物学效率 (\%)} = \frac{\text{单位面积鲜菇平均产量 (kg/m}^2\text{)}}{\text{单位面积平均投干料重 (kg/m}^2\text{)}} \times 100\%$$

其中：单位面积产量可以为第一潮鲜菇单产，也可以为多潮菇合计单产。

5.4 测产结果统计方法

对不同栽培小区分别计算食用菌鲜菇的单产水平和生物学效率，同一栽培处理各重复小区统计其平均数，本次实测鲜菇单产与同潮菇不同次实测记录允许误差为5%以内，计算比较不同处理间单产增产率和生物学效率提高幅度。

地方标准信息服务平台