

DB34

安 徽 省 地 方 标 准

DB 34/T 1215—2010

无公害秀珍菇生产技术规程

2010 - 07 - 09 发布

2010 - 08 - 09 实施

安徽省质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由安徽省菜篮子工程办公室提出。

本标准由安徽省农业标准化技术委员会归口。

本标准由合肥天都食用菌公司组织起草。

本标准主要起草人：丁伦保、李化武。

无公害秀珍菇生产操作规程

1 范围

本标准规定了标准化秀珍菇栽培技术操作规程的生产工艺、生产管理措施和采收要求。
本标准适用于无公害秀珍菇的生产。

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。

GB 7096 食用菌卫生标准

NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件

NY/T 393 绿色食品 农药使用准则

3 生产工序

栽培料选择→拌料→装袋→灭菌→接种→菌丝培养→出菇管理→采收→包装→储运→销售

4 生产管理措施

4.1 产地环境

秀珍菇生产场地交通方便，水源充足，水质良好，原辅料供应及时，电力有保证，场地空气流通，环境质量良好，没有工业三废、没有垃圾等污染源。产地生态环境质量标准符合 NY/T 391。

4.2 培养料选择

选择新鲜、无霉烂、无虫害、早熟的稻麦草，玉米芯、棉籽壳、锯沫等做秀珍菇的培养料。

4.3 菌种（菌株）

选择优质、抗杂性强、健康、标准的菌株。

4.4 秀珍菇菌种质量

通过出菇试验验证，具有优良品种特性，即：高产、优质、抗杂性强、生命力旺盛；菌丝生长均匀、洁白、有力。

标志是：齐（先端生长整齐）、白（菌丝具有本品种应有的浓白色）、浓（菌丝浓密）、匀（菌丝生长均匀一致）、香（打开容器，无任何异味，有浓郁的菌香）；容器用棉塞封口，棉塞要干燥，无杂菌感染，容器无破损。

4.5 菌袋制作与培养

4.5.1 塑料袋

聚乙烯膜筒料，一般选用 150 mm~170 mm×0.05 mm 规格，长 35 cm~40 cm 食用菌专用袋。

4.5.2 培养料选择与配方

培养料要选择新鲜、无霉烂的营养丰富优质稻麦草、棉籽壳、玉米芯等原料，适量增加一些辅助原料：如麦麸、玉米粉、石膏粉等。

配方一：稻草 70%、玉米芯 16%、麸皮 10%、石膏粉 1%、石灰 3%、pH值 7.5~8、水 65%~70%；

配方二：棉籽壳 70%、稻草 20%、麦麸 5%、石膏粉 1.5%、石灰 3.5%、pH值.5~8、水 60%~65%。

4.5.3 拌料装袋

将辅助料均匀拌入料内，加水充分拌匀，使培养料含水量为 65%，即可装袋，边装边压，一般一袋装干料在 0.75 kg~1 kg 左右，装好的袋，扎紧袋口，及时灭菌。

4.5.4 灭菌与接种

灭菌有高压灭菌或常压灭菌，高压灭菌 3 h，常压灭菌 6 h~8 h，放置 12 h 后，移入冷却室，准备接种。

秀珍菇一般采取开放式接种，接种前将所用的工具用 75%浓度的酒精进行烧灼，将手用酒精擦洗，按每立方米 1 克的量对接种室用烟雾消毒剂进行密闭熏蒸 40 min，然后进行接种，将袋口解开放入菌种，扎好袋口，再接另一头，接种量为 5%左右，接好的菌种，运入培养室，进行发菌培养。

4.5.5 发菌管理

接种后菌袋移入培养室按井字形排放，避光发菌，温度在 25℃左右，空气湿度保持在 70%左右，培养室要通风透气，发菌管理主要是温度控制，杂菌防范，防止鼠害。

一般自接种 7 天后，进行翻袋检查一次，如有杂菌污染的菌袋及时清除。25 d~30 d 左右，菌丝发满全袋，这时按出菇要求进行管理。

4.5.6 出菇管理

菌丝发满全袋，应转入出菇管理。在出菇之前把菌袋按照 4~5 层的高度进行码袋，码好袋，要增加湿度、光照、通风、增加温差，刺激出菇，发现有原基出现及时将袋口解开，加大湿度、通风、光照等。随着菇长大，湿度逐步增大，自出菇到采摘约 3 d 左右。

4.6 病虫害预防措施

4.6.1 主要病虫害

常见的病虫害有木霉、毛霉、菇蚊等。

4.6.2 对病虫害的防治

防治原则：以预防为主，防治结合，以物理防治为主。

农药使用符合 NY/T 393 要求。

主要措施有：

- a) 投入生产前，保持一个清洁、卫生的生产环境，装袋场地、接种场地等场所使用前一天用清水冲洗，再用 5%浓度的石灰水进行喷洒；
- b) 在生产前，用灭菌气雾消毒剂对接种场地、菇棚进行空气消毒；
- c) 工作人员操作前，生产工具要用酒精烧灼、擦洗；
- d) 将通风孔和门窗封装高密防虫网；
- e) 如菌袋感染杂菌，及时清除出菇棚，进行焚烧或深埋。

5 采收

当秀珍菇子实体长至商品成熟，色泽正常，形态周正，菌盖直径 2.5 cm~3 cm，柄长 3 cm~4 cm，无黄菇、无死菇、无水菇时应及时采收。

产品质量标准符合 GB 7096 要求。
