

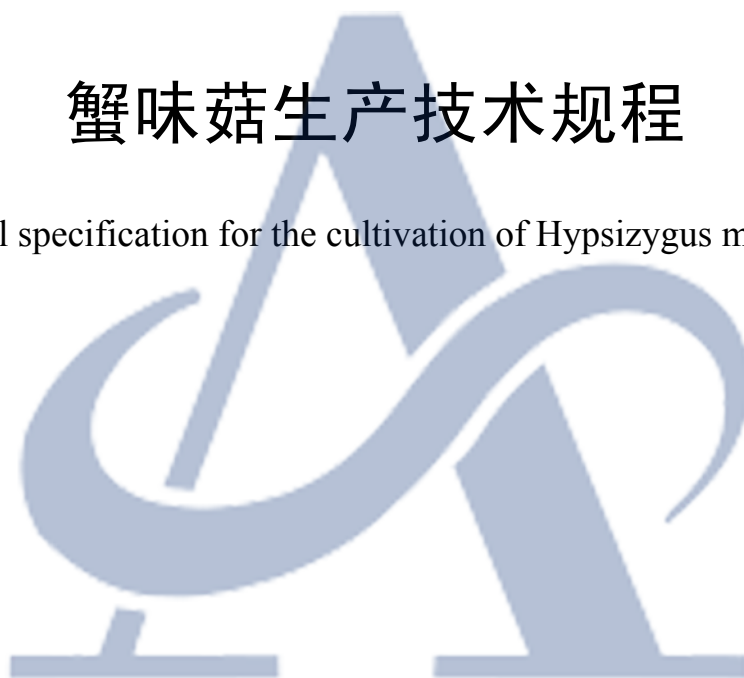
DB34

安 徽 省 地 方 标 准

DB 34/T 2968—2017

蟹味菇生产技术规程

Technical specification for the cultivation of *Hypsizygus marmoreus*



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

2017 – 09 – 15 发布

2017 – 10 – 15 实施

安徽省质量技术监督局 发布



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由芜湖野树林生物科技有限公司提出。

本标准由安徽省农业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：芜湖野树林生物科技有限公司、安徽吾悦食品有限公司、芜湖县野树林食用菌专业合作社、芜湖县食用菌协会。

本标准起草人：许忠、许腾龙、陶陶、李娟、张琴。



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

蟹味菇生产技术规程

1 范围

本标准规定了蟹味菇栽培产地与环境、生产工艺流程、生产与管理、出菇管理、采收、转潮管理、病虫害防治等。

本标准适用于蟹味菇生产。

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。

NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件

NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求

DB34/T 2021 食用菌主要病虫害防治技术规程

3 栽培场地与环境

蟹味菇栽培地可选择大棚、空房或地下室。场地要求清洁卫生、通风，地势平坦，场地开阔，排灌方便的生产场地。

其大气、灌溉水、土壤质量应符合 NY/T 5010 的规定。

4 生产工艺流程

确定栽培季节→原辅材料选择→栽培料制作→装袋→灭菌→接种→发菌管理→出菇管理→采收→转潮管理。

5 生产与管理

<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

5.1 确定栽培季节

春季在 11 月下旬~1 月上旬生产栽培袋。

秋季在 7 月下旬至 8 月中旬生产栽培袋。

5.2 原辅材料选择

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，按照 NY 5099 的规定执行。主料粉碎过筛直径 0.6 cm~0.8 cm。

5.3 栽培料制作

5.3.1 杂木屑 70%，麦麸 15%，玉米粉 6%，黄豆粉 5%，石膏粉 2%，石灰 2%。

5.3.2 棉籽壳 60%，玉米芯 20%，麦麸 18%，石灰 2%。

5.3.3 棉籽壳 55%，杂木屑 28%，麦麸 15%，石膏粉 1%，石灰 1%。

5.3.4 装袋

培养料充分搅拌后，含水量控制在 60%~65%，装入 17cm×33 cm×0.005 cm 的聚丙烯袋内，扎线封口。

5.3.5 灭菌

常压蒸汽灭菌 100℃，保持 12 h。

5.3.6 接种

无菌条件下，在袋内接入 10 g 栽培菌种，封好袋口后排放在发菌室层架上。

5.3.7 发菌管理

接种后 7 d 内，温度控制在 26℃~28℃，以后随着菌丝量的增多，温度逐步降低，最低室温保持在 22℃，同时做好通风换气。空气相对湿度保持在 60%~65%，不需要光线。

当菌丝长满袋后，仍需在 20℃~25℃下继续培养 40 d，当菌丝体由白色转变成浅黄色或褐色时，标志着菌丝已达到生理成熟。

6 出菇管理

6.1 搔菌

菌丝生理成熟后，用带齿的铁耙轻轻耙去基质表面的菌皮、菌被，刺激菌丝形成子实体，同时在袋内注入少量清水。

6.2 排场

菌袋排放密度可根据季节、温度灵活掌握。

6.3 环境调控

温度控制在 10℃~15℃，相对湿度控制在 90%~95%，每天通风 2 次~3 次，每次 30 min，在育菇过程中要有一定的散射光，200 lx~400 lx 即可满足子实体生长。

http://bzxx.anhzi.org.cn
仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

7 采收

当菇盖直径达 2 cm~3 cm，菌盖不完全展开时整丛采下。采前 2 d~3 d 停止喷水，湿度降低至 80%~85%。蟹味菇采下后，减去菇根，包装上市销售。蟹味菇可采二潮菇。

8 转潮管理

蟹味菇采收后，应及时将菌袋表面的子实体残留物清理干净，然后停水 3 d~5 d，加大通风量，让菌丝恢复生长，同时使培养料部分失水。10 d 后调控空气相对湿度至 90%，经 7 d~10 d，又产生新的菇蕾。如此处理，可采收二潮菇。

9 病虫害防治

按 DB34/T 2021 的规定执行。



<http://bzxx.ahbz.org.cn>
仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途