

# DB34

安 徽 省 地 方 标 准

DB 34/T 3339—2019

## 双孢蘑菇、草菇轮作栽培技术规程

Technical Practice for Rotation Cultivation of Bispore Mushroom and Grass  
Mushroom

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

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

2019 - 07 - 01 发布

2019 - 08 - 01 实施

安徽省市场监督管理局 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。

本标准由淮南市运泽双孢蘑菇专业合作社提出。

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：淮南市运泽双孢菇专业合作社、安徽省农科院园艺所、安徽省农业技术推广总站、淮南市农业科学研究所、淮南市潘集区泥河镇农村综合服务中心、淮南市潘集区泥河镇农技站、大通区献珍双孢菇家庭农场。

本标准起草人：窦祖霞、赵明、聂凡、陈伟、郭靖、李冬梅、李庆、李大奎、王献珍、朱传红、牛西峰、韦培培。



<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

# 双孢蘑菇、草菇轮作栽培技术规程

## 1 范围

本标准规定了双孢蘑菇、草菇的茬口安排、品种选择、场地、设施及原料、栽培管理、出菇管理、病虫害防治、采收。

本标准适用于双孢蘑菇、草菇的轮作生产。

## 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 1935 食用菌栽培基质质量安全要求

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 茬口安排

3.1 草菇：6月上料接种，6月～8月采收。

3.2 双孢蘑菇：8月中旬堆料，9月～10月接种，11月底至次年5月采收。

## 4 品种选择

4.1 草菇：选择个体中等、生物学效率及产量较高，商品性较好，栽培适期在6月中旬到8月上旬的草菇品种。

4.2 双孢菇：选择耐水、耐肥、耐高温，出菇比较整齐，转潮快，产量高，菇体相对较小，优质高产的双孢菇品种。

## 5 场地、设施及原料

### 5.1 场地选择

产地环境条件应符合 NY/T 5010 的规定。选择通风向阳、有水源、排水及出料方便的场地。

### 5.2 场地平整

平整场地，清除杂物，修建蓄水池，安装喷灌设施；栽培场的周围开挖排水沟，沟宽×沟深以 50 cm × 50 cm 为宜。

### 5.3 菇棚搭建及棚架

菇棚长 20 m、宽 10 m、高 4 m。内部设计菌床 7 层，每层菌床宽 1 m，菌床间间隔 0.5 m，每层间隔 0.5 m。棚四周建多层间隔性窗口，棚顶设可以关闭的通风口。

#### 5.4 加温设施

采取锅炉加温，在棚内铺设耐高温塑料管道加温。

#### 5.5 原料

##### 5.5.1 要求

所用主辅料均应符合 NY 5099 和 NY/T 1935 的规定。

##### 5.5.2 草菇栽培原料

主要原料为杏鲍菇废料，配合 10%麦麸、2%过磷酸钙、2%石膏粉、2%生石灰等。

##### 5.5.3 双孢蘑菇栽培原料

主要原料是稻草和牛粪，比例为 1:1，另外添加 2%石膏粉、0.5%尿素和 2%过磷酸钙。

### 6 栽培管理

#### 6.1 草菇栽培管理

##### 6.1.1 培养料处理

6.1.1.1 按照配方选取新鲜、干燥无霉变的培养料。

6.1.1.2 暴晒 2 d~3 d 后将干料混匀，加水调节培养料含水量至 65%~70%，搅拌均匀后建堆。

6.1.1.3 建堆规格：宽 1.5 m~2 m，高 1 m~1.2 m，长度依照场地情况安排。

6.1.1.4 建堆后，每隔 0.5 m 用木棒自上而下扎一个到底的通气孔。

6.1.1.5 距离料面 0.3 m 处温度升至 60℃时，保持 24 h 后进行第一次翻堆，堆料上下、里外互换位置。重复 3 次。

6.1.1.6 每次翻堆后均打通气孔。

6.1.1.7 发酵总时间为 6 d~8 d。

6.1.1.8 发酵好的栽培料呈棕褐色，柔软有弹性，有菌香味，无氨味、异味，pH 8.0~9.0，含水量 65%~70%。

##### 6.1.2 铺料

6.1.2.1 将培养料铺入床架上，表面拍平。

6.1.2.2 层架栽培铺料厚度 0.2 m~0.3 m。

##### 6.1.3 播种

6.1.3.1 料温降到 35℃时播种。

6.1.3.2 菌种用量（重量计）为培养料干重的 10%。

6.1.3.3 菌种均匀撒播在培养料表面，适度压实，盖上薄膜。

#### 6.2 双孢蘑菇栽培管理

### 6.2.1 堆料

6.2.1.1 培养料堆制时间为 8 月中旬至 9 月上旬。

6.2.1.2 发酵完成时间为 30 天~40 天，期间翻堆 4 次~5 次。

6.2.1.3 将堆制的培养料进棚上架后，保持室温和料温 60℃48 h，然后降温至 50℃~55℃72 h，最后通风降温至 30℃以下。

### 6.2.2 接种

6.2.2.1 接种时间为 9 月下旬到 10 月上旬。

6.2.2.2 发酵培养料冷却后接种，每 1 m<sup>2</sup> 用 750 ml 菌种 2 瓶~3 瓶，平面撒播，播后整平料面。

### 6.2.3 菌丝培养

接种后，保持温度 22℃~24℃、培养料含水量 60%~65%、空气相对湿度 75%，遮光通风。

### 6.2.4 覆土

6.2.4.1 当菌丝长满培养料三分之二以后搔菌、覆土。

6.2.4.2 第一次用直径 2 cm 大小的土壤颗粒进行覆土，厚度 3 cm；待菌丝生长至土面再进行第二次覆土，用直径 0.5 cm 的细土覆盖 1 cm。

## 7 出菇管理

### 7.1 草菇

7.1.1 播种后 7 天~8 天，菌丝生长至料床面积 75%以上时，控制棚内温度 28℃~33℃，料内温度 33℃~35℃，空气相对湿度 85%~95%，料含水量 65%~70%。

7.1.2 每天喷洒 30℃的雾状水 2 次~3 次，不能向子实体直接喷水。

7.1.3 增加通风量，每天通风 2 次~3 次，每次通风 30 min。

7.1.4 避免阳光直射。

### 7.2 双孢蘑菇

#### 7.2.1 水分管理

当菌丝在土层内已充分伸展，应及时喷水，用水量控制在 2.0 kg/m<sup>2</sup>~2.7 kg/m<sup>2</sup>，于 1 天~2 天内分 4 次左右喷完。当原基普遍形成，并大部分发育成黄豆般大小的菌蕾时，再次喷水，用水量为 2.0 kg/m<sup>2</sup>~2.5 kg/m<sup>2</sup>，在 2 天内分 4 次喷完。

#### 7.2.2 温度管理

温度维持在 14℃~16℃，出现 20℃以上高温时，菇床停止喷水，早晚和夜间多开门窗，加强通风；适当设置荫棚，并向菇房地面、墙面喷洒井水。温度低于 6℃时，应关闭门窗。

#### 7.2.3 通风管理

7.2.3.1 气温 14℃~18℃时，昼夜通风。

7.2.3.2 气温高于 18℃时，应在晚上通风。

7.2.3.3 气温低于 14℃时，则改为中午通风。

7.2.3.4 无风或微风时，可开对流窗；风稍大时，应开背风窗。

## 8 病虫害防治

### 8.1 主要病虫害

——病害：绿霉

——虫害：菌蚊、菌蝇、菌蛆

### 8.2 防治原则以及方法

预防为主，防治结合。按照 DB34/T 2021 的规定执行。

## 9 采收

### 9.1 草菇

9.1.1 应在菌膜未破裂，外观呈蛋形期时采收。

9.1.2 每天采收 2 次~3 次。

9.1.3 一手按住根部覆土部位，一手左右旋转，轻轻摘下。

9.1.4 丛生菇大部分适合采收时可一齐采摘，切忌拔取。

9.1.5 采菇后 3 d 左右不能喷水，覆盖薄膜，调整料温至 30℃~35℃，喷一次水，保持设施内空气相对湿度 90%~95%，适量通风。

9.1.6 一般可采收三茬菇。

### 9.2 双孢菇

9.2.1 11 月底开始采收至次年 5 月，要求：子实体直径在 4 cm~6 cm，以不开伞为宜。

9.2.2 采收时要用手拿住子实体轻轻一拧带起，尽量不要破坏其他子实体。同时，对菌床进行清理，挑除杂物、残菇，平整床面。

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

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途