

ICS 65.020.20
B 39
备案号:41892-2014

DB11

北京市地方标准

DB11/T 1086—2014

无公害农产品 灰树花（栗蘑）生产技术规程

The pollution-free agriculture products *Grifola frondosa* (chestnut mushroom) technical specification for substitute cultivation

2014 - 03 - 26 发布

2014 - 07 - 01 实施

北京市质量技术监督局 发布

目 次

前 言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 产地环境..... 1

4 栽培技术..... 1

5 病虫害防治..... 5

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由北京市农业局提出并归口。

本标准由北京市农业局组织实施。

本标准起草单位：北京美佳兴业贸易有限公司、中国农业大学、北京市昌平区农村工作委员会、北京市昌平区农业局、北京市昌平区质量技术监督局、北京市昌平区农业服务中心。

本标准主要起草人：付顺、王贺祥、张付停、殷永增、王立府、兰连顺、杨立成、刘炜、何振会、杨立胜、张兵、王佳、付林利、张鑫、禹宗本、靳显霞、齐长红。

无公害农产品 灰树花（栗蘑）生产技术规程

1 范围

本标准规定了无公害农产品灰树花（栗蘑）生产技术规程的技术要求。
本标准适用于北京市无公害农产品灰树花（栗蘑）的林下仿野生覆土栽培。

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/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 4285 农药安全使用标准
- NY/T 1742 食用菌菌种通用技术要求
- NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求
- NY 5358 无公害食品 食用菌产地环境条件
- QB 1956 聚丙烯吹塑薄膜

3 产地环境

3.1 场地要求

生产场地应符合NY 5358规定的要求，并应清洁卫生、排水方便，交通方便，树冠3 m以上为宜，有饮用水源。

3.2 栽培场所

- 3.2.1 林下搭建坡棚或拱棚，上面应配备调节温度和光线的草帘、遮阳网等覆盖物。
- 3.2.2 坡棚或拱棚可封闭、通风良好。

4 栽培技术

4.1 生产季节

生产季节安排应符合表1的要求。

表1 生产季节的要求

制袋期	菌丝培养期	菌棒入畦覆土时间	出菇期
11 月~12 月	11 月~翌年 3 月	3 月~5 月	5 月~9 月

4.2 培养料准备

4.2.1 培养料

培养料应符合 NY 5099 规定的要求。适用培养料如下：

- a) 主料：板栗树木屑、棉籽壳；
- b) 辅料：麦麸、玉米粉；
- c) 添加剂：石膏、白砂糖。

4.2.2 配方及用水

4.2.2.1 常用配方如下：

- a) 板栗树木屑 78%，麦麸 20%，白砂糖 1%，石膏 1%；
- b) 板栗树木屑 78%，麦麸 15%，玉米粉 5%，白砂糖 1%，石膏 1%；
- c) 板栗树木屑 40%，棉籽壳 40%，玉米粉 8%，麦麸 10%，石膏 1%，白砂糖 1%。

4.2.2.2 含水量 60%~62%，感官以手攥时，指缝含水但不能滴出为度。

4.2.2.3 拌料用水符合 GB 5749 规定。

4.2.3 塑料袋

应符合 GB/T 4456 或 QB 1956 规定的要求。

4.3 制备

4.3.1 过筛处理

板栗树木屑使用前过筛去除过大和可扎破塑料袋的尖锐颗粒。

4.3.2 拌料

原材料按配方比例配比混合，搅拌均匀。

4.3.3 装袋

手工或机械装袋，压实，并封好袋口。塑料袋选用 17cm×33cm~37cm 规格的高密度低压聚乙烯 (HOPE) 料或聚丙烯 (PP) 料薄膜袋，厚度 0.04mm~0.06mm。

4.3.4 灭菌

培养料拌好至装袋完毕应在 6h 之内完成，随后立即装筐上锅开始灭菌，常压灭菌料袋内温度达 98℃ 以上保持 12h~14h，或者高压灭菌 0.13 Mpa~0.14Mpa、125℃~127℃ 保持 2h~3h。

4.3.5 冷却

灭菌完毕后，整筐出锅，在洁净无尘场所冷却。当袋温下降至 28℃ 以下方可进行接种。

4.4 菌种

4.4.1 品种选择

选用适宜本地栽培的品种。

4.4.2 菌种质量

菌种质量应符合 NY/T 1742 规定。

4.4.3 接种

选用适龄菌种，先将袋(瓶)外壁用消毒剂(75%酒精或0.1%高锰酸钾)擦拭并消毒，按无菌操作要求接种。

4.4.4 发菌期管

4.4.4.1 发菌室环境条件控制

发菌室要求干燥、洁净、通风良好，避免直射光，使用前应进行空间消毒，并能进行温度调控：

- a) 温度：保持室内温度 $22^{\circ}\text{C}\sim 24^{\circ}\text{C}$ ，控制袋内料温低于 28°C 。料温超过 28°C 时，应及时采取降温措施；
- b) 空气相对湿度：50%~70%；
- c) 光线强度：除检查外，保持室内黑暗；
- d) 通风：保持环境空气新鲜，通风时间和次数根据设施和季节温度灵活掌握。

4.4.4.2 发菌管理

4.4.4.2.1 菌丝培养期间菌袋码垛不超过 4 层，或“井”字形交叉重叠码放。培养期间满足 4.4.4.1 的要求。

4.4.4.2.2 发菌期间，每隔 10d~15d 倒垛 1 次。倒垛时做到上下、里外、侧向相互对调使温度均匀一致。及时检出污染菌袋并移出室外。

4.4.4.2.3 记录菌丝长满日期，菌丝满袋后再培养 10d~15d。

4.5 场地处理

4.5.1 场地使用前应清洁整理，清除杂物、杂草等。

4.5.2 平整土地。

4.6 挖畦

林下挖成东西走向的小畦或顺地势挖畦，畦长 2.5m~3m，宽 $40\text{cm}\pm 3\text{cm}$ ，深 $25\text{cm}\pm 2\text{cm}$ ，畦间距 $80\text{cm}\pm 5\text{cm}$ ，畦行距 $100\text{cm}\pm 5\text{cm}$ ，在畦的四周筑成宽 $15\text{cm}\pm 2\text{cm}$ 、高 $10\text{cm}\pm 1.5\text{cm}$ 的土埂，以便挡水、深层土(生土)堆放一边做覆土用。畦做好后曝晒 2d~3d。

4.7 灌水

栽培前 2d~3d 天将畦灌一次大水，灌水量视土壤的墒情而定，土壤干旱和保墒能力差的灌满畦为止，反之少灌一些。

4.8 消毒

水渗干后在畦内每平方米撒 0.5kg~0.6kg 生石灰粉进行消毒。

4.9 菌袋摆放

将菌袋脱掉，单层直立紧密摆放于畦内，上面平齐。

4.10 覆土

取地表20cm~25cm以下非耕作层土壤作为覆土材料，覆土厚度1.5cm~2.0cm。

4.11 浇水

覆土后浇足水。

4.12 石子摆放

水渗下后畦面不平的地方用土找平，上面摆放直径2.5cm~3.5cm大小的石子，间隔3cm~5cm，以减少出菇时板栗蘑菇柄上的泥土。

4.13 搭建菇棚

搭建菇棚分拱型棚和坡型棚，菇棚大于栽培畦15cm~25cm，高度50cm~60cm。

4.14 头潮菇管理

4.14.1 催蕾

催蕾期间菇棚白天要有强散射光透入，夜间放下塑料薄膜膜保温、保湿，促使原基迅速形成，并逐步分化成幼菇。

4.14.2 温度

温度控制在白天22℃~26℃，夜间20℃以上。

4.14.3 湿度

空气相对湿度 85%~95%。

4.14.4 水管理

喷水要灵活掌握，根据天气和菇棚内湿度而定，不能直接向原基上喷水；需要浇大水时让水从畦的一端流到另一端。

4.14.5 通风

应保持栽培场所通风良好，通风时间和次数根据设施和季节温度灵活掌握。

4.14.6 遮荫管理

菇棚遮荫根据天气情况及时进行调节，春季透光率为30%~40%，夏季为10%~20%。

4.15 采收

4.15.1 采收时间

灰树花背面形成菌孔即为成熟，菌孔刚形成成为采摘最佳时期，采收前1d停止浇（喷）水。

4.15.2 采摘方法

采摘时将两手或一手伸平，抓住菌柄基部，用力向上抬起，然后用小刀将上面的泥土等杂物去掉。

4.15.3 清洁整理

采收后要及时清理菇根残留物，并将菇根部补土1.5cm~2.0cm。

4.16 二至三潮菇管理

4.16.1 养菌

采摘后通风干燥5d~7d，菌丝恢复后浇大水。

4.16.2 催蕾

按4.14.1进行管理。

4.16.3 出菇管理

按4.14.2~4.14.6进行管理。

4.16.4 采收

按4.15进行管理。

5 病虫害防治

5.1 原则

应贯彻“预防为主，综合治理”的植保方针，优先使用农业防治和物理防治措施，用药时应符合GB 4285的相关规定。

5.2 杂菌防治

在菌丝培养和出菇阶段防止菇棚内出现高温高湿环境，保持通风、清洁，降低杂菌污染。

5.3 虫害防治

5.3.1 可用黑光灯、频振式杀虫灯、粘虫板等诱杀害虫。

5.3.2 定期灭虫，及时清除污染袋运走远离出菇场地。
