

ICS

备案号:

DB21

辽 宁 省 地 方 标 准

DB21/T 1673—2008

**农产品质量安全 鸡腿菇发酵料栽培技术
规程**

2008-10-28 发布

2008-11-01 实施

辽宁省质量技术监督局 发布

前 言

本标准由辽宁省农村经济委员会提出并归口。

本标准起草单位：辽宁省农业科学院食用菌研究所、辽宁省科技情报研究所。

本标准起草人：陈 平、苏君伟、李 超、黄 磊、刘 娜、王丽霞。

农产品质量安全 鸡腿菇发酵料栽培技术规程

1 范围

本标准规定了鸡腿菇栽培的产地环境、栽培技术、农残及病虫害控制措施等要求。
本标准适用于辽宁省鸡腿菇生产区域的发酵料栽培。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

NY/T 391 绿色食品 产品环境技术条件

NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程

3 术语定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

鸡腿菇

又名毛头鬼伞，属真菌门，担子菌亚门，层菌纲，伞菌目，鬼伞科，鬼伞属。

3.2

熟料

经高压灭菌或常压灭菌后的培养料称熟料。

3.3

发酵料

在一定的条件下，经多种微生物分解的培养料为发酵料。

3.4

食用菌废料

栽培过某种食用菌的原料为食用菌废料。

3.5

一次覆土

菌丝长满培养料后，将粗土和细土分层或粗细土混合后一次性覆盖于培养料上面。

3.6

二次覆土

菌丝长满培养料后，先覆粗土，待菌丝长透覆土后再覆细土

3.7

催蕾

当菌丝达到生理成熟后，人为的给予菌丝一定的生态条件，促使其生理转化，形成子实体原基的过程称为催蕾。

4 产地环境

应符合NY/T 391 要求。

5 栽培季节

春栽3月~5月份接种, 秋季8月~11月份接种。

6 菌种制作

按 NY/T 528执行。

7 发酵料配方

——配方 I: 麦秸 80% 畜禽粪 15% 尿素 1% 磷肥 1.5% 石灰 2.5%;

——配方 II: 玉米芯 94% 尿素 1% 磷肥 2% 石灰 3%;

——配方 III: 玉米芯 45% 豆秸 45% 麦麸 8% 钙镁磷肥 2%。

8 培养料发酵与接种方法

8.1 培养料发酵方法

将配制好的培养料堆成宽1m~1.3m, 高1m~1.5m, 长度适宜的料堆。料堆四周的倾斜面不能太大。建堆时, 将培养料抖松后上堆。堆成后, 用直径约5cm的木棒在料堆上打通气孔, 孔距40cm~50cm, 整堆料扎4排孔, 以利通气发酵。建堆后, 用塑料膜覆盖, 每天掀膜通气两次, 每次15 min。气温较低时要加盖草帘或稻草保温。建堆后要经常检查温度, 当料堆25cm深处温度超过50℃时, 要进行第一次翻堆, 复堆后再打通气孔、盖好塑料膜。翻堆时, 使上、中、下、里、外层培养料互换, 混合均匀。当料温达到60℃~70℃时进行第二次翻堆, 共翻5次~7次。结束发酵后, 散堆降温接种。

8.2 料袋规格与接种方法

采用规格(20~22)cm×(45~50)cm×0.004cm聚乙烯萑料, 要求接种环境洁净, 气雾消毒后按4层菌种3层培养料进行装袋接种。装袋时要求边装边压, 逐层压实, 松紧适中, 接种量为装干料的15%。

9 菌袋发菌期管理

9.1 技术指标

温度22℃~28℃; 培养料含水量为60%~65%; 空气相对湿度60%~70%; 黑暗或微弱光; 适量通风, 保持空气清新。

9.2 低温季节的发菌管理(气温低于15℃)

当气温低于10℃时, 菌袋排放可堆放5层~6层; 当气温在10℃~15℃时菌袋排放可堆放3层~4层, 两排之间留3cm~5cm距离, 4排~5排留80cm宽的步道; 第一周管理: 接种后1d~7d室温控制在15℃~20℃, 当料袋温超过20℃时及时打开门窗通风降温, 若料袋温度居高不下进行倒垛; 通风: 每天通风2次~3次, 每次30min。12d以后室温要保持在15℃左右, 当料袋温度超过22℃左右时每天通风4次, 每次30min; 每隔7d~10d倒垛一次, 将菌袋上下左右更换位置, 料袋温度高时及时调整垛高和袋间距; 翻堆防杂。

9.3 高温季节的发菌管理(气温高于25℃)

菌袋单层摆放, 袋间距5cm~10cm; 全天通风; 定时倒垛: 每隔7d~10d倒垛1次, 上下更换位置, 结合倒垛检出被杂菌污染的菌袋。

10 发酵料袋栽管理

10.1 发酵料袋栽的建畦摆袋

在日光温室、塑料大棚内东西走向建畦, 畦宽0.8m~1m, 畦深0.2m~0.3m, 长度以自然条件而定, 用500倍除虫菊酯喷洒治虫, 24h后在畦底和畦埂上撒一层石灰粉, 将脱袋后的菌棒截成两半, 断面向下竖直排在畦中, 菌棒间隙为2cm~4cm。

10.2 覆土

10.2.1 覆土的配制

选用透气良好的肥沃壤土,加入2%的复合肥、2%的磷酸二氢钾、2%~3%石灰粉混合均匀,喷洒500倍敌敌畏和200倍甲醛溶液,将PH值调至8,调含水量20%~30%后,建成1.2m宽的条形料堆,用塑料薄膜覆盖闷24h,散堆挥发药味后备用。

10.2.2 一次覆土

菌丝长满料袋后进行覆土,用配制好的土填满菌棒空隙,并在料面上覆3cm~5cm的土,再用喷雾器喷水湿透覆土层,覆膜保湿。

10.2.3 二次覆土

用配制好的土填满菌棒空隙后,先在料面上覆3cm厚的粗土粒,5d~7d后菌丝长透覆土再覆细土2cm,然后喷雾补水至含水量30%~50%。

10.3 催蕾

菇棚内温度15℃~20℃之间,空气相对湿度85%~90%,覆土含水量60%,不能直接向菇蕾喷水;增加散射光,刺激菌丝迅速转化。

10.4 发酵料袋栽出菇管理

覆土后经催蕾管理25d~30d子实体会破土而出,采用揭膜通风降温或升温的技术措施,控制菇棚温度在16℃~24℃之间,以16℃~18℃为最佳;菇棚内空气相对湿度应保持在85%~90%之间,出菇期的补水,可向畦边水渠灌水,使水渗进畦床内,不能直接向菇体上喷水,若出菇期遇连阴雨天应关闭菇棚通气孔,棚内走道上铺生石灰吸湿;结合温湿度的调节,灵活通风,确保空气清新,给以微弱的散射光。

11 发酵料畦栽技术管理

11.1 阳畦建造

阳畦宽0.8m~1m,长度适宜、畦深0.2m~0.3m,畦挖好后先浇一次大水,待水渗完后,撒一层石灰粉,或用3%石灰水喷洒一遍。

11.2 铺料接种

11.2.1 撒播

先铺料10cm后撒上一层菌种,再铺料10cm厚,再撒一层菌种,菌种上再覆盖3cm~4cm的培养料,用小木板捎拍打,使菌、料紧密结合,培养料厚度掌握在20cm左右。

11.2.2 穴播

先铺料20cm厚的料,在料面上间隔10cm穴播核桃大小的菌块,穴深10cm,使菌、料紧密接触,整平料面,再将剩余的散碎菌种撒在料面上,然后再覆一层3cm~4cm的培养料,用小木板拍打,接菌量为干料的15%,最后用刺有微孔的塑料膜覆盖料面,保温保湿。

11.3 发菌培养

接种2d~3d后菌丝开始吃料,棚内温度应保持在18℃~22℃。

11.4 覆土

菌丝长满料面后,去掉塑料薄膜进行覆土,方法同上。

11.5 出菇管理

按本规程10.4执行。

12 采收

12.1 采收标准

当鸡腿菇菌盖膨大,菌环刚刚松动,钟形菌盖上出现毛状鳞片,或子实体高6cm~11cm,菌盖直径1.5cm应及时采收。

12.2 采收方法

成熟一个采收一个,采收时一手按住覆土层,一手捏住子实体左右轻轻转动采下,对丛生的鸡腿菇,如果90%的具有商品价值应整丛采下,顺手削净根部泥土和废料。

12.3 采收后管理

采收后及时清理床面,补平覆土层,停水2d~3d进入下潮出菇管理。

13 农残及病虫害控制措施

13.1 主要病虫害

13.1.1 病害

引起鸡腿菇病害常见的微生物有木霉、链孢霉、毛霉等真菌及细菌和病毒。

13.1.2 虫害

危害鸡腿菇的害虫常见的有螨类、线虫、菇蝇、菇蚊、蛭螭。

13.2 防治方法

13.2.1 农业防治

把好菌种质量关,选用抗病力强的优良菌种,制备菌丝健壮、生活力强的生产菌种,创造有利香菇生长发育而不利于病菌及杂菌繁殖的环境条件,菇棚应保持良好的通风和清洁卫生。

13.2.2 物理防治

栽培前利用日光暴晒、高温焖棚、黑光灯诱杀等措施,菇棚的门窗及通风孔安装60目的窗纱,做到随手闭门,经消毒隔离区进棚。

13.3 控制措施

13.3.1 病害控制措施

13.3.1.1 鸡爪菌病

使用优质的纯菌种,堆积发酵要彻底,选用覆土要慎重,管理上注意降温、降湿、加大通风、避免菇棚内积水,发现鸡爪菌要及时挖除,防止孢子成熟和扩散,并对染病处用无公害的药物处理。

13.3.1.2 黑腐病

菇棚使用前进行消毒,加强通风降湿,空气湿度及覆土含水量要稍低,及时拔除病菇,以防传染。

13.3.1.3 褐色鳞片菇

出菇期间应做好遮光管理,使其处在弱光下生长,避免强光照,湿度避免过大。

13.3.1.4 胡桃肉状菌 (假木耳)

严格挑选菌种,菇棚严格消毒,覆土必须取自于地表20cm以下的土层,并严格进行消毒,发病后用浓石灰水局部灌淋,并停止供水,待局部泥土发白后小心挖出,并将其运至较远的地方深埋。

13.3.1.5 白色石膏霉

培养料发酵要彻底,忌腐熟度不够,水分偏大,Ph值偏高,局部发病时可用石碳酸溶液喷洒,加强通风,降低畦面空气的湿度。

13.3.1.6 鬼伞类竞争性杂菌

选用新鲜、干燥培养原料,培养料发酵要彻底发现鬼伞应及时摘除并深埋。

13.3.2 虫害控制措施

栽培场地在使用前要认真清理杂物,改善卫生条件,菇棚严格消毒,保持场地通风、清洁。