

DB23

黑 龙 江 省 地 方 标 准

DB23/T 2931—2021

温室大球盖菇栽培技术规程

地方标准信息服务平台

2021-07-26 发布

2021-08-25 实施

黑龙江省市场监督管理局 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则起草。

请注意本文件的某些部分可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由黑龙江省农业农村厅提出。

本文件起草单位：黑龙江省农业科学院植物保护研究所。

本文件主要起草人：谷维、张荣芳、张浩、苏雅迪、王丙锋、王朝文、郑铁军、张俐俐、盖志佳、高中超、刘江。

地方标准信息服务平台

温室大球盖菇栽培技术规程

1 范围

本文件规定了温室大球盖菇的产地环境、温室条件、菌种选择、栽培料的选择、配方及前处理、作畦与接种、田间管理、采收、病虫害防治及生产档案。

本文件适用于温室大球盖菇栽培。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文本的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 3095 环境空气质量标准
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB/T 8321(所有部分) 农药合理使用准则
- GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
- NY/T 1276 农药安全使用规范 总则
- NY/T 1935 食用菌栽培基质质量安全要求

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产地环境

空气质量应符合 GB 3095 的规定，土壤环境质量应符合 GB 15618的规定，农田灌溉水应符合 GB 5084 的规定。

5 温室条件

温室结构标准能够达到越冬生产条件，最低温度 $\geq 5^{\circ}\text{C}$ 。

6 菌种选择

选用适于当地栽培、发菌出菇及转潮快、抗逆性强、优质、高产、商品性好的菌种。

7 栽培料的选择、配方及前处理

7.1 栽培料的选择

7.1.1 栽培原料

大球盖菇宜利用的栽培原料有玉米秸秆、玉米芯、豆秸、木屑、稻壳，栽培原料应符合 NY/T 1935 的要求。

7.2.2 覆土材料

应使用天然的未受污染的草炭土、林地腐殖土或农田耕作层 15 cm 之内的壤土。不应使用砂质土和粘土。

7.2.3 生产用水

栽培料配制用水和出菇管理用水应符合 GB 5084 的要求。

7.2 栽培料配方

宜选用如下配方之一：

- a) 玉米秸秆 40 %、玉米芯 30 %、稻壳 20 %、木屑 10 %；
- b) 玉米秸秆 45 %、玉米芯 35 %、稻壳 20 %；
- c) 豆秸 40 %、玉米芯 30 %、稻壳 20 %、木屑 10 %。

7.3 栽培料前处理

栽培料用量为 $6000\text{kg}/667\text{m}^2 \sim 7000\text{kg}/667\text{m}^2$ 。对秸秆进行晾晒 2 d ~ 3 d。秸秆粉碎 5 cm 左右，玉米芯粉碎 2 mm ~ 3 mm，全部栽培料按配方比例混匀；在接种前一天浇透水，保持 12 h ~ 24 h 后，即可接种。接种时栽培料的含水量 70 % ~ 75 % 为宜。

8 作畦与接种

8.1 作畦

畦床宽 90 cm ~ 100 cm，垂直或平行于温室方向建床均可。将地面平整后直接铺栽培料，采用三层料、两层菌种的方式。即一、三、五层为栽培料，二、四层为菌种，栽培料每层厚 8 cm ~ 10 cm。

8.2 接种时间与接种量

秋季 10 月份到第二年 2 月份接种，接种量为 $400\text{kg}/667\text{m}^2 \sim 500\text{kg}/667\text{m}^2$ 。

8.3 接种方法

菌种掰成直径 3 cm ~ 5 cm 菌块，行距株距均为 8 cm ~ 10 cm。最后覆土 2 cm ~ 3 cm。

9 田间管理

9.1 光照管理

温室内挂遮阳网遮光，发菌期和出菇期保持透光率 30 % ~ 40 %。

9.2 温度管理

9.2.1 发菌期

温室内温度应为 10 ℃ ~ 28 ℃；外界温度低于 10 ℃ 时，宜晚揭早盖防寒被。

9.2.2 出菇期

温室内温度应为 $12^{\circ}\text{C} \sim 25^{\circ}\text{C}$ ；外界温度低于 10°C 时，宜晚揭早盖防寒被；温室内温度超过 30°C 时，宜采取通风降温措施。

9.3 湿度管理

9.3.1 发菌期

接种后 10 d 左右，覆盖 2 cm ~ 3 cm 厚稻草；发菌期间尽量少浇水，保持栽培料的湿度达 65 % ~ 70 %。若畦面稻草过干，床内菌丝吃料达 $1/3 \sim 1/2$ 时，宜适当的往稻草上喷水，每次喷水 8 min ~ 10 min；接种后 50 d ~ 70 d 即可出菇。

9.3.2 出菇期

待原基出现后，每天早晚适当喷水，栽培料的湿度应为 70 % ~ 75 %，温室内空气湿度应为 90 % ~ 95 %。

10 采收

菌盖内卷，未开伞，菇体在 6 ~ 7 成熟时为最佳采收时期。采收时用拇指、食指、中指捏住菇柄基部轻轻旋转摘下，不宜伤及周边幼菇。采收后随手整平畦面覆土，并铺好畦面稻草。

11 病虫害防治

11.1 防治原则

采用预防为主、综合防治的方针，优先采用农业防治、物理防治、生物防治，必须使用化学防治时，农药使用应符合 GB/T 8321 和 NY/T 1276 的规定。

11.2 病害防治

播种前，封闭温室，进行土壤高温消毒；在发菌和出菇管理中，若发现杂菌，应及时剔除，宜撒施石灰覆盖或喷施二氯异氰尿酸钠消毒粉。

11.3 虫害防治

应利用棚膜、防虫网阻隔害虫侵入；出菇期间，菌床宜插黄色黏虫板诱杀害虫；宜在菌床周围放上蘸有 0.5% 敌敌畏的棉球进行驱避害虫。

12 生产档案

建立生产档案，内容包括温室条件、菌种选择、栽培料的选择、配方及前处理、作畦与接种、田间管理、病虫害防治等。