

DB34

安 徽 省 地 方 标 准

DB 34/T 1507—2011

无公害鸡腿菇生产技术规程



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

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

2011 - 10 - 25 发布

2011 - 11 - 25 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。

本标准由安徽省菜篮子工程办公室提出。

本标准由安徽省农业标准化技术委员会归口。

本标准由马鞍山市农委菜办起草。

本标准主要起草人：殷坤才、王肇萍、王志润、李化武。



<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

无公害鸡腿菇生产操作规程

1 范围

本标准规定了无公害鸡腿菇生产的产地环境条件、栽培管理技术、常见病虫害及防治、采收。
本标准适用于无公害鸡腿菇的生产。

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。

GB 4285 农药安全使用标准

GB/T 8321(所有部分) 农药合理使用准则

NY/T 496 肥料合理使用准则 通则

NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求

NY 5246 无公害食品 鸡腿菇

NY/T 5333 无公害食品 食用菌生产技术规范

NY 5358 无公害食品 食用菌产地环境条件

3 产地环境条件

选择远离仓库、饲养场、垃圾场、工厂、公路主干道等易受污染的地区，产地环境条件应符合 NY 5358 中相关要求。

4 肥料、农药使用的原则和要求

允许使用和禁止使用肥料的种类等按 NY/T 496 执行；控制病虫害危害安全允许使用和禁止使用农药的种类等按 GB 4285 和 GB/T 8321 执行。

5 生产管理措施

5.1 栽培季节

鸡腿菇子实体生长发育温度 8℃~30℃，最适 16℃~25℃，低于 8℃ 或高于 30℃，子实体生长缓慢或不易形成。

我省各地可根据其温型特点确定栽培季节，春季栽培可在 1~3 月制袋，4 月~6 月出菇；秋季栽培可在 7~8 月制袋，9 月~11 月出菇。

5.2 栽培方式

栽培方式可以建菇房床架栽培,也可以搭棚畦栽培,我省南北均可采用大棚低畦栽培。根据地下水位高低进行平畦、低畦或半地下方式,江南采取大棚低畦,江北采取低畦或半地下,一般畦宽 1 m~1.5 m,畦长根据棚长确定,畦间管理通道宽 0.5 m~0.7 m,若采用低畦,畦深 0.10 m~0.15 m,半地下式为 1 m~1.5 m。

5.3 培养料的配制

栽培料配方:

- 1) 稻草 96%,生石灰 2%,磷肥 2%。
- 2) 棉籽壳 88%,麸皮 10%,石膏粉 1%,生石灰 1%。
- 3) 玉米芯 80%,麸皮 15%,生石灰 3%。

稻草需粉碎后使用,培养料配制程序按常规发酵,含水量控制在 60%~65%。

5.4 装袋灭菌

采用低压聚乙烯(常压灭菌)、聚丙烯塑料袋(高压灭菌),规格为折幅宽 20 cm~22 cm,长 42 cm~45 cm,每袋装干料 1 kg,装袋按常规,两端扎口。

装袋后,常压灭菌 100℃ 以上保持 10 h 以上;高压灭菌 1.5 kg/cm² 压力下稳压 3 h。

5.5 接种发菌

经灭菌的料袋,待袋温降至 30℃ 以下,采用开放式两端接种,接种量控制在干料重的 5%左右,接种后室内或棚内发菌,按井字形横竖交叉排放,温度以 25℃~28℃ 为宜,发菌期间注意通风换气,防湿避光,室内或棚内湿度以 70%左右为好,同时注意翻堆检查发菌情况,发现污染及时处理,翻堆时要做到上下里外相互对调,以保证菌袋发菌平稳,一般经过 20 天的培养菌丝即可长满。

5.6 覆土材料的配制及消毒

覆土材料的配制:菜园土 65%,火烧土或煤灰渣 30%,石灰粉 3%,磷肥 2%,水适量,湿度掌握在 20%~30% 左右,要求手捏成团,触之即散,配制好的营养土,每 m³ 用高锰酸钾 5 g 加甲醛 10 ml 密封 2~3 天进行熏蒸消毒,待药味散发后入棚覆土。

5.7 出菇管理

将发好的菌袋脱袋后横排埋入处理过的畦床里,菌筒间距 3 cm~5 cm,间隙用处理好的营养土,覆土后填充,菌筒上覆土 2 cm~3 cm 厚的营养土,覆土后温度应掌握在 20℃~25℃,注意保持土层湿润,加强通风换气,覆土层的表面湿度保持在 20%~25%左右,棚内相对湿度保持在 75%左右,一般经过 15~20 天菌丝即可穿透覆土层并出现原基。

子实体生长阶段要保持较高的湿度和一定的散射光,加大通风换气量,一般棚内相对湿度保持在 85%~90%,换气时应注意避免强风直接吹入畦床,以免影响菇的色泽和质量,可根据出菇量的多少灵活掌握通风量,低温季节每天 11 时至 14 时通风,高温季节每天早晨和傍晚通风,阴雨天加大通风量。出菇温度应控制在 16℃~25℃ 左右为宜,如果棚内温度超过 28℃ 时应以降温增湿为主。

6 病虫害防治

病虫害的防治原则:预防为主,综合防治,优先采用农业防治、物理防治、生物防治,配合合理使用化学防治,达到安全、优质的生产目的。

提倡使用生物农药、低毒农药,禁止使用国家明令禁止使用的剧毒、高毒、高残留农药。

6.1 病害

6.1.1 胡桃肉状菌（又名假“木耳”）

胡桃肉状菌是鸡腿菇栽培中易发生的一种恶性传染病。发病初期多在覆土层内产生浓密白色棉絮状菌丝。继而在土表层发生大小不等类似木耳形状的子实体，挖开发病部位培养料发出浓烈的漂白粉味，鸡腿菇菌丝自溶，培养料发黑。

防治方法：严格挑选菌种，凡发现有疑点的菌种坚决不用。覆土必须取表土 20 cm 以下的土，并严格消毒。用浓石灰局部灌淋，并停止供水，待局部泥土发白后，小心搬出远距离深埋。

6.1.2 白色膏酶

该病是由培养料偏酸而引发的病害。一般在下种后 10 天~15 天内发生，初期在覆盖表面形成大小不一的白斑块。老熟时斑块变粉红色，并可见到黄色粉状孢子团。挖开培养料有浓重的恶臭味，鸡腿菇菌死失望腐烂。

防治方法：培养料发酵时添加 5% 的石灰粉，调节 pH 值为（7~7.5）。局部用 500 倍多菌灵，或 5% 的石碳酸喷洒。加强通风，降低畦面的空气湿度。

6.1.3 鬼伞类竞争性杂菌

该杂菌孢子是混在稻草等原料中进入菇床，（5~10）天床面便出现大量的鬼伞菌与鸡腿菇争夺营养。其子实体腐解后流出墨汁样孢子液，继代极快。

防治方法：选用新鲜干燥的稻草作培养料，并采取 2 次发酵，以杀灭鬼伞孢子。发现鬼伞菌应及时在未开伞前摘除，并深麦。

6.2 虫害

6.2.1 螨类

螨的种类较多，主要危害菌丝和子实体，虫口密度大时，鸡腿菇无法形成子实体。螨类来源于稻草、禽畜粪便，喜生活在阴暗超市的环境，繁殖极快。

防治方法：栽培场地在使用前要认真清理杂物，并用敌敌畏喷洒 1 次。培养发酵温度达到 55℃ 时，料堆表面用 2000 倍克螨特喷杀。菇场定期喷洒 1000 倍敌敌畏或 2000 倍卡死特。

6.2.2 菇蝇

菇蝇主要危害鸡腿菇子实体，同时传播杂菌。被危害的培养料呈糠状，有恶臭味，可见蛆虫爬动，菌丝被吃掉。

防治方法：用 0.1% 的鱼藤喷洒地面及四周。用 1500 倍除虫菊或 3000 倍 2.5% 氯氰菊脂喷洒。保持场地通风、清洁。

6.2.3 跳甲虫

该虫是栽培环境过于潮湿，卫生条件差的指标虫害。常群集在菌盖底部的菌膜及料中，被害子实体发红并流出粘液，失去商品价值。

防治方法：改善栽培场地卫生条件，防止积水，过于潮湿。用 0.1% 的鱼藤精或除虫菊脂喷杀。

7 采收

鸡腿菇子实体在菇蕾钟型期采收。采收后清理料面，待 4~6 天菌丝恢复生长后，及时补土喷水，促进二茬菇再生。



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

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途