

DB34

安 徽 省 地 方 标 准

DB 34/T 1980—2013

猴头菇生产技术规程

Technical regulations for *Hericiumerinaceus* production



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

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

2013 – 10 – 28 发布

2013 – 11 – 28 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。

本标准由安徽天都灵芝制品公司提出。

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：安徽天都灵芝制品公司、安徽农业大学、合肥市天都食用菌专业合作社、肥西县珍稀食用菌协会。

本标准主要起草人：丁伦保、魏国清、李纯、胡在进、孙艳红。



<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

猴头菇生产操作规程

1 范围

本标准规定猴头菇的栽培环境条件、栽培季节、栽培准备、栽培管理、采收、病虫害防治、保鲜与干燥。

本标准适用于猴头菇的生产。

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 12728 食用菌术语

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

3 术语和定义

GB/T 12728 确立的术语和定义适用本文件。

4 栽培环境条件

4.1 产地选择

产地环境条件应符合 NY 5358 的规定。并选择地势平坦、排灌方便的场所，要求周边 5 km 以内无化学污染源；100 m 内无集市、水泥厂、石灰厂、木材加工厂等扬尘源；50 m 之内无禽畜舍、垃圾场和死水池塘等危害食用菌的病虫源滋生地；距公路主干线 200 m 以上。

4.2 栽培设施

各类温室、拱棚等设施均可用作菇房(棚)；夏季要搭建荫棚。应配备调节温度和光照的草帘、遮阳网等，要求通风良好、可密闭。通风处和房门安装窗纱。配备常压锅或高压灭菌锅、接种箱或无菌操作室、装袋机等。

5 栽培季节

春季 3 月栽培，秋季 9 月栽培。

6 栽培准备

6.1 培养料选择

选择阔叶木屑、棉籽壳及部分农作物秸秆等材料作为主料，添加新鲜麸皮、石膏粉等。培养基质应符合 NY 5099 的规定。

6.2 培养料配方

6.2.1 配方一

木屑 25 kg，棉籽壳 15 kg，麸皮 8 kg，石膏粉 0.75 kg，水适量；

6.2.2 配方二

棉籽壳 40 kg，麸皮 10 kg，石膏粉 0.5 kg，水适量。

6.3 菌种选择

选用适合当地气候条件的抗逆性好、抗杂菌、菌丝洁白、粗壮均匀、菌龄 30 d 左右的菌种。

6.4 选袋

聚丙烯（PP）袋或聚乙烯（PE）袋，规格宽 18 cm×长 36 cm 或宽 17 cm×长 33 cm 的筒袋。

6.5 拌料

按照当日的生产量配方拌料，手工或机械翻拌均匀，并逐步加水至培养料含水量 60%~65%，pH 值自然。

6.6 装袋

用装袋机或手工装袋，每袋装干料 0.5 kg，沿料面处下折袋口，用塑料绳捆绑。要装紧装实，料面压紧压平。

6.7 灭菌与冷却

培养料拌好后须在 6 h 内装完，并且要在当日内灭菌。常压灭菌在温度达到 100℃时维持 14 h~15 h，高压灭菌在 0.15 MPa 压力下维持 3.5 h。灭菌后的袋搬进大棚或室内，冷却至 28℃以下时接种。

6.8 接种

严格按照无菌操作要求，在接种箱或超净工作台等无菌条件下行接种，1 瓶菌种（750 ml）接种 25 袋左右。接种动作要迅速、准确。接种人员要穿工作服，先洗手后消毒，再操作。

7 栽培管理

7.1 发菌

接种后，将菌袋移入培养室，避光发菌。控制温度 23℃~25℃，相对湿度 60%~70%。培养 20 d~25 d，菌丝即可长满袋。10 d~12 d 时，检查一次杂菌情况，同时翻袋一次。发现有绿、黄、黑色的杂菌袋，及时清除。

7.2 出菇

7.3 排袋催蕾

发满菌丝的菌袋排袋催蕾，先将袋口揭开一半，棚内或室内增湿至 85%~90%，并打开通风孔，持续 5 d 左右，使菌袋先湿后干，温度先高后低。

7.4 幼菇管理

现蕾后，要及时解开袋口，严格控制大棚或室内温度在 18℃~25℃，空气湿度调控在 90%~95%，但不可对菇蕾直接喷水，大棚内或室内应保持良好的通风、光照条件。

8 采收

子实体形成后 5 d~7 d，菌刺在 1 cm 以内、孢子未弹射时，即可采收。采收之后要扒清老根，如果培养料表面过干，可喷洒少许水增加湿度，但不可使培养基表面积水，然后提高室内温度，降低空气湿度，按菌丝体的生长要求继续管理，一般每袋可采收 3 茬菇。

9 病虫害防治

9.1 主要病虫害

常见的病虫害有木霉、毛霉、链孢霉、菇蚊、螨虫等。

9.2 防治原则

预防为主，防治结合，以物理防治为主。

9.3 主要防治措施

保持生产环境清洁、卫生；操作前，用酒精擦洗、烧灼生产工具；将通风孔和门窗封装高密防虫网；菌袋感染杂菌时，及时清除出菇棚，焚烧或深埋。

化学防治应严格执行 GB 4285 的规定。

10 保鲜与干燥

10.1 保鲜

用泡沫箱装，每箱 10 kg，预冷后，箱内放冰块，密封箱子，放入 0℃~5℃冷库。

10.2 干燥方法

将采下的新鲜菇，在框中整齐排好，放入干燥箱烘干。温度调控由低到高，开始 40℃，然后提高到 50℃~60℃，干燥时间全程约需 8 h。干菇含水量为 15%。

<http://bzxx.ahbz.org.cn>
仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途