

榆黄蘑生产技术规程

Technical regulations on nuisance-free food production *pleurotus citrinopileatus*

2007-11-1 发布

2007-12-1 实施

四川省质量技术监督局 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 生产管理技术	1
5 病虫害防治	3
6 采收	3
7 转潮管理	3
8 菌渣处理	3
附录 A（资料性附录）	4

前 言

本标准附录 A 为资料性附录。

本标准由四川省农业厅提出并归口。

本标准由四川省质量技术监督局批准。

本标准由四川省农业科学院食用菌开发研究中心负责起草。

本标准主要起草人：唐利民 王蓓 姜邻 唐松泉 熊鹰 鲜灵。

榆黄蘑生产技术规程

1 范围

本标准规定了榆黄蘑生产的产地环境、生产管理技术、病虫害防治、采收、转潮管理及菌渣处理。本标准适用于四川省榆黄蘑熟料袋栽的生产。

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。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求

DB 51/335 无公害农产品标准

DB 51/336 无公害农产品（种植业）产地环境条件

DB 51/337 无公害农产品农药使用准则

3 产地环境

3.1 环境选择

生产场地的环境条件应符合DB 51/336的规定。

3.2 生产用水

培养料配制用水应符合DB 51/336灌溉水质量的规定，出菇管理喷水应符合GB 5749的规定。

4 生产管理技术

4.1 栽培季节

榆黄蘑出菇温度范围为10℃～30℃，最宜温度范围为18℃～26℃，自然条件下，2月～4月为制袋适宜期。

4.2 培养料配方与配制

4.2.1 原料选择与配方

培养料以棉籽壳、木屑、玉米芯、蔗渣、农作物秸秆等为主料，以米糠、麸皮、豆粉、玉米粉等为辅料。所有原料应符合NY 5099 规定。培养料配方参见附录A。

4.2.2 培养料的预处理

枝条、农作物秸秆等粉碎或切成短节，玉米芯等颗粒较大或质地较硬的原材料用清水或1%～5%石灰水预湿处理5h～24h。

4.2.3 配制方法

先将不需预湿的培养料混合，加水充分搅拌，取石灰水上清液加入，再加入已预湿的培养料一同搅匀，培养料含水量60%～65%，pH7～8。

4.3 装袋灭菌

4.3.1 菌袋材料与规格

常压灭菌一般采用高密度低压聚乙烯塑料袋。规格：幅宽22cm~24cm，袋长43cm~45cm，膜厚0.025cm~0.03cm。

4.3.2 装袋

装料松紧适度、均匀一致。袋口用绳子扎好或套塑料颈环，用塑料薄膜或纸封口。当天装袋，当天灭菌。

4.3.3 灭菌

常压灭菌时，当料内温度达100℃后，保持恒温8h~12h，停火后利用余热焖6h~8h。

4.4 接种

4.4.1 接种室(箱)的消毒

随时保持接种室(箱)内的清洁卫生。灭菌后的料袋放入接种室(箱)后，用气雾消毒剂熏蒸，接种室2h~3h，接种箱30min。接种室接种前30min，再用0.25%新洁尔灭空气喷雾消毒。

4.4.2 品种选择

选用抗病虫、优质高产、抗逆性强、商品性好的品种。

4.4.3 菌种质量

无杂菌、无病虫，菌丝洁白、均匀整齐、生活力强，培养基不萎缩、不干涸。

4.4.4 接种方法

料温降到30℃以后接种。手、种瓶(袋)外壁用75%酒精或0.25%新洁尔灭消毒剂擦洗消毒；用经火焰灭菌后的接种工具去掉上层老化、失水菌种；按无菌操作将栽培种接入袋口，适当压实，迅速封好袋口。用种量为一瓶栽培种(750ml)接10袋~12袋，或一袋(22cm×43cm)栽培种接30袋~40袋。

4.5 发菌培养

4.5.1 培养室的消毒

彻底打扫室内清洁卫生，喷洒杀菌杀虫剂，关闭门窗，用气雾消毒剂熏蒸，使用药剂应符合DB 51/337的规定。

4.5.2 培养条件

温度控制在22℃~28℃，空气相对湿度控制在60%~70%，遮光培养。其间注意检查清除杂菌污染袋。菌丝长满袋需30 d左右。

4.6 出菇管理

4.6.1 出菇场地

可利用空闲房屋或在田间搭建塑料大棚、草棚等进行栽培。

4.6.2 菇房(场)处理

场地清洁后，进行杀菌杀虫处理，使用药剂应符合DB 51/337的规定。

4.6.3 排袋

菌丝满袋后移入菇房，在地面上单排墙式码放5层~6层，或层架式排放，菌墙之间和层架之间留50cm~60cm的人行道。

4.6.4 催菇

排袋后,温度控制在 $18^{\circ}\text{C}\sim 22^{\circ}\text{C}$,散射光照,加强通风,向菇棚地面及四壁喷水,保持空气相对湿度在90%~95%之间,诱导原基形成,待原基开始形成后再揭去封口纸。

4.6.5 环境调控

4.6.5.1 温度

不低于 10°C 和高于 30°C ,适宜保持在 $18^{\circ}\text{C}\sim 26^{\circ}\text{C}$ 之间。

4.6.5.2 湿度

向菇棚地面及四壁喷雾状水,空气相对湿度保持在85%~95%之间。

4.6.5.3 光照

给予散射光照。

4.6.5.4 空气

每天通风换气2次~3次,每次30min。

5 病虫害防治

5.1 农业防治

选用抗病虫优良品种,把好菌种质量关;对培养基进行彻底灭菌;接种室、培养室及出菇房使用前严格消毒;及时清除废弃料,保持环境清洁卫生;创造适宜的生长环境。

5.2 物理防治

用防虫网罩护;黄板诱杀菌蝇、菌蚊;糖醋液诱杀螨虫、蛞蝓;频振式杀虫灯诱杀蛾类和双翅目成虫等。

5.3 生物防治

使用植物源农药和微生物农药等防治病虫害,如用苦楝叶煮汁喷施菇场,烟叶熏蒸或其浸出液喷施防除生育期菌蝇、菌蚊。

5.4 化学防治

使用化学农药应执行DB 51/337的规定。宜选用高效、低毒、低残留与环境相容性好的农药。严格执行农药安全间隔期,出菇期不使用化学农药。

6 采收

6.1 采收适期

子实体菌盖边缘未完全平展,颜色未变浅之前及时采收。

6.2 采收方法

手握菌柄基部,整丛摘下,轻拿轻放,分级装框上市或加工。盛装器具应清洁卫生,避免二次污染。产品质量应符合DB 51/335的规定。

7 转潮管理

采收一潮菇后,清除死、病菇,停水养菌3d~5d,喷重水增湿、催蕾,再按前述4.6.5方法管理,一般可收3潮~5潮菇。

8 菌渣处理

菌渣及时进行无害化处理,避免环境污染。

附 录 A(资料性附录)

培养料配方(推荐)

比例(%)

	A1	A2	A3	A4
木屑		30		
棉籽壳	87			
玉米芯		20		57
秸杆(粉碎)		37	77	
豆杆(粉碎)				30
玉米粉			10	
麸皮	10	10	10	10
石膏	1	1	1	1
生石灰	2	2	2	2