

DB51

四川省地方标准

DB51/T 895—2009

茶树菇生产技术规程

Standardized process of production technologies for

Agrocybe chaxingu

2009-03-05 发布

2009-03-10 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.....	4
8 菌渣处理.....	4
附录 A.....	5

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、姚革、唐松泉、贾英。

茶树菇生产技术规程

1 范围

本标准规定了茶树菇生产的产地环境、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茶树菇熟料袋栽的生产。

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 5095 无公害食品 食用菌

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

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NY 5358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，出菇管理用水应符合GB 5749的规定。

4 生产管理技术

4.1 栽培季节

茶树菇出菇温度范围为13℃～28℃，适宜温度范围为16℃～24℃，自然条件下，盆地内，1月～3月或8月～9月制袋，4月～6月或9月～11月出菇。其他地区应根据当地的气候条件，合理安排生产季节。

4.2 培养料配方与配制

4.2.1 原料选择与配方

培养料以杂木屑、棉籽壳、玉米芯等为主料，以麸皮、豆饼粉、玉米粉等为辅料。所有原料应符合NY 5099的规定。培养料配方参见附录A。

4.2.2 培养料的预处理

枝条、农作物秸秆等原材料粉碎或切成短节；玉米芯等颗粒较大或质地较硬的原材料用1%～2%石灰水预湿处理12h～24h。

4.2.3 配制方法

按照配方备料，将各种原材料加水充分搅拌均匀，培养料含水量60%~65%，pH8~pH9。

4.3 装袋灭菌

4.3.1 菌袋材料与规格

常压灭菌用高密度低压聚乙烯塑料袋或聚丙烯塑料袋，高压灭菌用聚丙烯塑料袋，规格：幅宽15cm~17cm，袋长33cm~35cm，膜厚0.03cm~0.05cm。一般采取一端热合封口短袋一头出菇栽培方式。

4.3.2 装袋

装料松紧适度、均匀一致，每袋装料高度15cm左右，袋口用绳子扎好，或套塑料颈环用纸封口。当天装袋，当天灭菌。

4.3.3 灭菌

常压灭菌当料内温达100℃后，保持恒温15h~20h。高压灭菌需先排尽锅内冷空气，关闭排汽阀，当压力升到0.14MPa后，保持恒压2.5h~3.5h。

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)，用卫生消毒剂喷雾消毒。待料温降至30℃以下后，用气雾消毒剂熏蒸(接种室2h~3h，接种箱40min)。接种室接种前30min，再用卫生消毒剂喷雾消毒。

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，菌丝均匀整齐、生活力强，培养基不萎缩、不干涸。

4.4.4 接种方法

手、种瓶(袋)外壁用75%酒精或其它卫生消毒剂擦洗消毒；用经火焰灭菌后的接种工具去掉上层老化菌种，按无菌操作将栽培种接入袋内，适当压实，迅速封好袋口。用种量为一瓶栽培种(750ml)接20袋~25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

接种后的菌袋在培养室的码放方式和高度应根据当时的气温决定。室内适宜温度控制在20℃~25℃，空气相对湿度控制在60%~70%，遮光培养，注意通风换气，保持室内空气新鲜，随时清除污染袋。菌丝即将满袋时移入出菇房，进行出菇管理。

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。可直接在地面排袋出菇，也可搭建层架，提高场地利用率。层架长、宽，层数及层间距、架间距以操作方便、有利于出菇、空间利用率高为准。

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

多采用地面或床架立式单层紧密排放,也可采用底对底,袋口向外的横卧多层排放。地面排放菌袋和人行道的宽度以便于管理、采收、场地利用率高为原则,菌袋四周用竹杆或砖块等固定。

4.6.4 催蕾

菌丝满袋后,揭去封口纸,取掉菌环或不取,拉直袋口成筒状,覆盖纸张等保湿,早晚向空间和纸上喷水。温度控制在16℃~24℃,给予少量散射光和通风,保持空气相对湿度在90%~95%之间,诱导原基形成。

4.6.5 出菇

4.6.5.1 温度

不低于13℃和高于28℃,适宜保持在16℃~24℃之间。

4.6.5.2 湿度

向菇棚地面及空间喷雾状水,空气相对湿度保持在85%~95%之间。

4.6.5.3 光照

给予少量散射光。

4.6.5.4 空气

菌柄长到4cm~5cm时,适当减少通风量,有利于菌柄伸长,防止早开伞。

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

出菇棚(房)门、窗、通风口用40目~60目的防虫网罩护;黄板诱杀菌蝇、菌蚊;糖醋液诱集螨虫、蛞蝓;频振式杀虫灯诱杀害虫。

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。

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,子实体生长期不使用化学农药。

6 采收

6.1 采收适期

当子实体菌盖开始平展,未破膜时,及时采收。

6.2 采收方法

用手捏着菌柄基部,整丛摘下,菌柄菌盖脆嫩易断,采收时要轻拿轻放,去掉菌柄基部培养料。盛装器具应清洁卫生,避免二次污染。产品质量应符合NY 5095的规定。

7 转潮管理

每采收完一潮菇，袋口料面清理干净，停水养菌3d~5d后，再喷水增湿、催菇，按前述4.6.5方法管理，一般可收3潮~4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

培养料推荐配方

比例 (%)

	A1	A2	A3
杂木屑	76~77	40	48
棉籽壳		36~37	30
豆饼粉			3
玉米粉			5
麸皮	20	20	12
糖	1	1	1
生石灰	1~2	1~2	1~2