

大球盖菇生产技术规程

Technical Regulation on *Stropharia rugoso-annulata*(King Stropharia or Winecap)

2010-2-6 发布

2010-2-8 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

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。

本标准起草单位：四川省园艺作物技术推广总站、四川省农业科学院食用菌开发研究中心。

本标准主要起草人：吴传秀、唐利民、张红非、姜邻、王蓓、李涛、胡祥钰。

大球盖菇生产技术规程

1 范围

本标准规定了大球盖菇生产的产地环境、生产管理技术、病虫害防治、采收及转潮管理。
本标准适用于四川省大球盖菇的生产。

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。

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

GB 15618 土壤环境质量标准

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，出菇管理喷水应符合GB 5749的规定。

4 生产管理技术

4.1 播种时间

自然条件下，四川盆地适宜播种时间9月～10月。

4.2 培养料配方与处理

4.2.1 原料选择与配方

培养料以各种农作物秸秆等为原料，如稻草、麦秆、豆秆、玉米秆、麻秆、谷壳、玉米芯以及木屑（含刨花）等。所有原料应符合NY 5099 规定。培养料配方参见附录A。

4.2.2 培养料预湿处理

麦草、豆秆、玉米秆和玉米芯等材料需破碎。播种前玉米芯用2%石灰水、其它原材料用清水或1%石灰水浸泡12小时～24小时，捞出后沥去表面多余水分，或采用向料堆喷淋的方式，每天喷水2次～3次，连续喷水6天～7天，其间翻堆2次～3次，使其含水量达到65%～70%，手抓草料拧紧，有水滴渗出而不成串下滴为宜。

4.2.3 培养料短期发酵

预湿后的培养料可立即进行铺料播种，但播种时气温超过25℃时应进行3天~5天的短期发酵处理。将浸透水的原料堆成宽1.5m~2m、高1.5m、长度不限的堆，用竹杆在堆上打若干通气孔，中间当堆温升到65℃以上时，翻堆一次，然后散堆降温。

4.3 出菇场所

4.3.1 场地选择

宜选择近水源、不积水、排水方便的地方。栽培场地的土壤要求为富含腐殖质、疏松肥沃的壤土或粘壤土。

4.3.2 栽培方式

可在室内进行地面床栽或层架式栽培，或在室外果园、树林、田间进行大棚床栽，以室外生料床栽为主。

4.3.3 整地作畦

栽培场四周开好排水沟，平整土地，清除杂草，按照床宽0.8m~0.9m划线作畦，畦面高10cm~15cm，畦间距40cm~50cm，如果土壤含水量不够，应浇水使土壤湿润，但不能有积水。

4.3.4 场地消毒杀虫

整地作畦后进行场地消毒杀虫，所用药剂应符合DB 51/337的规定。

4.4 铺料

处理好的培养料尽快使用，将培养料抖松后均匀、平整铺放在畦上，料层厚度为20cm~25cm。

4.5 播种

4.5.1 菌种质量

无杂菌，无病虫，菌丝浓密粗壮，白色，生活力强，菌龄适中，无吐黄水现象。

4.5.2 播种方法

4.5.2.1 撒播

谷粒种宜采用撒播。铺一层料撒一层菌种，如此重复，共铺三层料，播三层菌种，下面两层每层料厚8cm~10cm，上面一层料厚5cm，总厚度为20cm~25cm。播种后用木板拍平料面，并稍加压实，让表层菌种与料充分接触，再薄撒一层培养料。

4.5.2.2 穴播

木屑谷壳菌种宜采用穴播。在料面上打穴，穴深为料厚的1/2~2/3，穴间距10cm左右，呈梅花形分布，将用种量的2/3分成小团块放入穴内，余下的菌种均匀撒于料面，整平压实。

4.5.3 用种量

谷粒种每平方米用种量一瓶（750ml），木屑谷壳种两瓶（750ml）。

4.6 覆土

4.6.1 覆土时间

播种后立即覆土。

4.6.2 土壤要求

应选用无杂草、无石块、具有团粒结构、通透性好、保湿性强、无病虫的壤土或粘壤土，土壤质量应符合GB15618中的二级标准的规定；或用50%的腐殖土加50%的泥炭土，pH值5.7~7.0。

4.6.3 覆土方法

播种后取操作道的土壤覆土。用铁锹按3cm~4cm的厚度取土覆盖。如果土壤湿度不足，可在播种前浇水使土壤呈湿润状态，土壤湿度以手捏土粒扁而不破、不粘手为宜。

4.7 发菌期的管理

发菌期间料内温度控制在22℃~25℃，保持土壤湿润。

4.8 出菇管理

4.8.1 水分与湿度

保持土壤湿润状态，空气相对湿度保持在85%~95%。

4.8.2 温度

应控制在12℃～25℃。

4.8.3 通风换气

保持菇房内空气新鲜。

4.8.4 光线

给予足够的散射光照。

5 病虫害防治

5.1 农业防治

选用优良品种，把好菌种质量关；保持环境清洁卫生；创造适宜的生长环境。

5.2 物理防治

黄板诱杀菌蝇、菌蚊；糖醋液诱杀果蝇、小地老虎；频振式杀虫灯诱杀蛾类和双翅目成虫等。

5.3 生物防治

使用植物源农药和生物农药等防治病虫害，如：用苦楝叶煮汁喷施菇场，在畦上泼浇1%的茶籽饼水，防止蚯蚓危害。

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，出菇期不使用任何农药。

6 采收

6.1 采收标准

当子实体菌盖呈钟形，菌幕尚未破裂时，及时采收。

6.2 采收方法

用手指捏住菌柄基部，轻轻扭转，松动后再向上拔起。采大留小，避免损伤周围小菇蕾。轻拿轻放。采下的菇削去带泥土的菇脚，分级包装。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

一潮菇采收结束后，清理床面，补平覆土，加大通风量，停水养菌3天～5天，喷重水增湿、催蕾，再按前述4.8方法管理，一般可收3潮～5潮菇。

附 录 A
(规范性附录)
培养料配方(推荐)

	比例 (%)		
	A1	A2	A3
杂木屑(桉花、小木块)	40	40	40
稻草(麦草)	40		
谷壳	20	60	40
玉米芯			20