

DB51

四川省地方标准

DB 51/T 1066—2019

代替 DB 51/T 1066-2010

大球盖菇生产技术规程

地方标准信息服务平台

2019 - 08 - 22 发布

2019 - 09 - 01 实施

四川省市场监督管理局 发布

目 次

前言 I

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语与定义 1

4 生产条件 1

5 菌种选择 2

6 生产管理技术 2

7 病虫害防治 3

8 采收 3

9 转潮管理 4

附录 A （资料性附录） 培养料配方 5

地方标准信息服务平台

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规定进行编写。

本标准代替DB 51/T 1066-2010《大球盖菇生产技术规程》。与DB 51/T 1066-2010相比，主要变化如下：

- 修改了规范性引用文件，删除已废止的标准，新增食用菌术语、食用菌生产技术规范等标准；
- 增加了“术语和定义”；
- 增加了“菌种选择”；
- 修改调整了“生产管理技术”的内容，包括栽培季节、栽培方式、培养料处理、播种方法等，增加了“菇棚搭建”要求；
- 增加了“培养料配方”的内容。
- 修改了“采收方法”。

本标准由四川省农业农村厅提出并归口。

本标准由四川省市场监督管理局批准。

本标准起草单位：四川省园艺作物技术推广总站、四川省农业科学院土壤肥料研究所、会东县农牧局。

本标准主要起草人：刘娟、姜邻、胡祥钰、孔建雄、朱富华、付润华、李旭。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- DB51/T 1066-2010。

地方标准信息服务平台

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术语与定义、生产条件、菌种选择、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大田生产。

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 2763 食品中农药最大残留限量
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB/T 8321 农药合理使用准则
- GB/T 12728 食用菌术语
- GB 15618 土壤环境质量标准
- NY/T 2375 食用菌生产技术规范
- NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求

3 术语与定义

GB/T 12728确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

菌种

生长在适宜基质上具结实性的菌丝培养物，包括母种、原种和栽培种。

3.2

栽培种

由原种移植、扩大培养而成的菌丝体纯培养物。栽培种只能用于栽培，不可再次扩大繁殖菌种。也称三级种。

4 生产条件

4.1 产地环境

生态良好、地势相对平坦、远离污染源，环境条件应符合NY/T 2375的规定。

4.2 生产用水

培养料配制用水、出菇管理喷水应符合GB 5749的规定。

4.3 土壤条件

栽培场地的土壤应为疏松肥沃、无白蚁的壤土或粘壤土，pH值5.5~7.0，土壤质量应符合GB 15618中二级标准的规定。

5 菌种选择

5.1 选择原则

选用抗病虫、优质高产、抗逆性强、商品性好的品种。

5.2 菌种来源

菌种宜来自经地方农业行政主管部门批准的具有资质的菌种生产经营者。

5.3 菌种质量

无杂菌、无病虫，菌丝浓密粗壮、白色、菌龄适中，生活力强。

6 生产管理技术

6.1 栽培季节

自然条件下，四川盆地适宜播种时间一般为9月~10月。

6.2 场地选择

选择近水源、排灌方便、交通便利的地块。

6.3 菇棚搭建

在田间根据生产实际搭建拱棚。

6.4 培养料配方与处理

6.4.1 原料选择与配方

以各种农作物秸秆为原料，如稻草、麦秆、谷壳、玉米芯、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。

6.4.2 培养料处理

将培养料粉碎至0.5cm~3cm大小，用1%石灰水充分混匀，闷堆2d~4d，充分吸湿，使其含水量达到70%~75%，手抓草料拧紧，有几滴水渗出，而不成串下滴为宜。

6.5 播种

6.5.1 整地消毒

清除杂草、平整土地、四周开好排水沟。按照床宽0.6m~0.8m，沟宽60cm划线，消毒杀虫，所用药剂应符合GB/T 8321的规定。

6.5.2 铺料

将培养料均匀铺放在厢面上，厚度以20cm为宜。

6.5.3 播种方法

通常采用撒播，将栽培种均匀撒在培养料上，再薄撒一层培养料。

6.5.4 用种量

每平方米用750ml菌种瓶一瓶或等量袋装种。

6.5.5 覆盖

播种后结合开沟覆土，厚度为3cm~4cm。如果土壤湿度不足，可在播种前浇水使土壤呈湿润状态，土壤含水量以手捏土粒扁不破、不粘手为宜。有条件的地方可再覆盖一层稻草。

6.6 发菌期管理

发菌期间料内温度以22℃~25℃为宜，培养料含水量65%~70%。

6.7 出菇管理

保持土壤湿润状态，空气相对湿度保持在80%~90%。温度控制在12℃~25℃。适时换气，给予一定的散射光照。

7 病虫害防治

7.1 农业防治

选用抗病虫优良品种，使用合格菌种；保持环境清洁卫生；创造适宜的生长环境。

7.2 物理防治

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

7.3 生物防治

使用BT、植物源农药等生物农药防治病虫害。

7.4 化学防治

选用高效、低毒、低残留与环境相容性好的农药，使用化学农药应符合GB/T 8321的规定。严格执行农药安全间隔期，出菇期不使用农药。

8 采收

8.1 采收标准

当子实体菌盖呈半球形，菌膜尚未破裂时，及时采收。

8.2 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，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GB 7096和GB 2763的规定。

9 转潮管理

采收结束后，清理床面，补平覆土，加大通风量，停水养菌3d~5d，增湿、催蕾，再按前述6.7方法管理，一般可收3~5潮菇。

地方标准信息服务平台

附 录 A
(资料性附录)
培养料配方

A. 1 培养料配方参见表A. 1

表A. 1 培养料配方

原料	A1	A2	A3	A4
硬杂木屑 (刨花、小木块)	40%	40%	40%	—
稻草 (麦草)	40%	—	—	—
谷壳	20%	60%	40%	50%
玉米芯	—	—	20%	50%

地方标准信息服务平台