

DB51

四川省地方标准

DB 51/T 1214—2019

代替 DB 51/T 1214-2011

猴头菇生产技术规程

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 产地环境 1

5 生产管理技术 2

6 病虫害防治 3

7 采收 3

8 转潮管理 4

9 菌渣处理 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/T1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替DB51/T1214—2011《猴头菇生产技术规程》，与DB51/T1214—2011相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 修改调整了规范性引用文件；
- 增加了“术语和定义”；
- 修改调整了“生产管理技术”中，原料选择、菌袋与灭菌、接种方法、发菌管理、病虫害防治、采收期等内容；

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。

本标准主要起草人：胡祥钰、王波、刘娟、孔建雄、许轲、杜晓荣。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- DB51/T1214-2011。

地方标准信息服务平台

猴头菇生产技术规程

1 范围

本标准规定了猴头菇生产的产地环境、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猴头菇熟料袋栽。

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 5084 农田灌溉水质标准
- 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
- NY/5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求
- NY/T 2375 食用菌生产技术规范

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有结实性的菌丝体培养物，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，也称三级种。栽培种只能用于栽培，不可用于再次扩大繁殖。

4 产地环境

4.1 环境选择

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

培养料配制用水应符合GB 5084的规定，出菇管理用水应符合GB 5749的规定。

5 生产管理技术

5.1 栽培季节

自然条件下，平原地区9月制备栽培种，其它区域根据当地气候条件，合理安排生产季节。

5.2 培养料配制

5.2.1 原料的选择

原料选择要求应符合NY 5099 规定。

5.2.2 配方

培养料以杂木屑、棉籽壳、玉米芯等为主料，以麦麸、玉米粉等为辅料。培养料配方参见附录A。

5.2.3 培养料配制

将各种原材料加水，充分搅拌均匀，混匀后的堆放一定时间，使其含水量达到63%~65%，用手紧握培养料，以手指缝中有水外渗而不往下滴为宜。

5.3 装袋与灭菌

5.3.1 栽培袋子材质与规格

栽培袋子材质：常压灭菌选用聚乙烯栽培袋，高压灭菌选用聚丙烯栽培袋。

袋子规格：170 mm×330 mm×0.4 mm，或者180mm×550mm×0.1mm。

5.3.2 装袋

配制好的培养料及时装袋，采用装袋机装料，装料松紧适度，以手捏栽培袋有弹性为宜，装袋后采用扎口或套环封口。

5.3.3 灭菌

装袋后及时灭菌。常压灭菌：100℃，保持 12h~15h；高压灭菌：121℃，保持 1.5h~2h。

5.4 接种

5.4.1 接种室(箱)的消毒

接种前对接种室(箱)采用消毒剂处理。用卫生消毒剂清洁室内门窗、地板、墙壁、天花板和工作台。灭菌冷却至 25℃以下的栽培袋移至接种室(箱)内等待接种。

5.4.2 菌种要求

无污染、菌种活力强，菌种容器无破损。

5.4.3 接种要求

接种全程注意无菌操作。接种室或者接种箱消毒处理后，可进行接种。

操作员的双手、种瓶(袋)外壁用75%酒精或其它卫生消毒剂进行擦洗消毒；接种工具用酒精灯燃烧灭菌后，去掉菌种瓶内表层菌种，按无菌操作将菌种接入栽培袋内，适当压实，迅速扎口。

5.4.4 接种量

接种量根据栽培袋出菇方式而定。两端出菇的在袋口两端接种，750mL的原种瓶每瓶接8~10袋，一端袋口接种的，每瓶（750mL）菌种接种15~20袋；栽培袋袋身出菇的，在栽培袋一侧开3个孔接种，750mL的原种瓶每瓶接种30~40袋，接种后，再套上一层塑料袋，扎紧袋口后发菌。

5.5 发菌管理

5.5.1 培养室的消毒

培养室清洁卫生，进行消毒处理，喷洒的消毒剂和药剂应符合GB/T 8321的规定。

5.5.2 发菌条件

发菌室温度控制在22℃~25℃，最高温度不超过30℃，空气相对湿度控制在60%~70%，避光培养，注意通风换气，保持室内空气新鲜；随时检查污染情况，及时清除污染的栽培袋。栽培袋发菌一般需要25d~30d。

5.6 出菇管理

5.6.1 场地准备

空闲房屋、塑料大棚和草棚等均可作为出菇场地。对场地进行消毒处理，使用药剂应符合GB/T8321的规定。搭建出菇层架，层架规格根据出菇方式、栽培袋子规格和数量而定。层架一般宽为8~10cm或18~20cm，层间距为10~30cm。

5.6.2 出菇方式

出菇方式包括袋口出菇和袋身出菇，其中袋口出菇可采用一头和两头出菇。

5.6.3 上架

栽培袋满袋后或者有原基少量形成时，将栽培袋移到出菇房内的层架上出菇。袋口出菇方式的，排放1~3层；袋身出菇方式的，栽培袋开孔处向下排放，单层排放。

5.6.4 催蕾

栽培袋上架后，去除袋口上封口纸，向地面喷水和空中喷雾状水，空气相对湿度保持在85%~90%，温度保持在14℃~22℃，适时通风换气。

5.6.5 培养条件

出菇温度16℃~22℃；空气相对湿度90%~95%；子实体发育以散射光为宜，原基形成光照强度为50Lux~150Lux、子实体分化为200Lux~400Lux的；保持菇房空气流通。

6 病虫害防治

坚持预防为主，综合防控方针。提倡使用农业防控，物理防控和生物防控措施，科学合理使用化学防控。选用高效、低毒、低残留与环境相容性好的农药，出菇期禁止使用农药并严格执行GB/T 8321的规定。

7 采收

7.1 采收标准

当子实体菌刺长0.5cm~1.5 cm时，适时采收。

7.2 采收要求

采摘的子实体要去掉基部培养料，置于清洁卫生的容器中。产品质量应符合GB 7096的规定。

8 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，再喷水喷雾增湿、催蕾出菇，按前述5.6.5方法管理，一般可收3潮~4潮菇。

9 菌渣处理

菌渣及时进行无害化处理，避免环境污染。

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 质量 比例 (%) 配方类型	杂木屑	棉籽壳	玉米芯	米粉	麦麸	熟石膏	磷酸钙
A1	30	48		5	15	1	1
A2	78			5	15	1	1
A3	28		50	5	15	1	1

地方标准信息服务平台