

ICS

备案号:

DB65

新疆维吾尔自治区地方标准

DB65/T 2764—2007

无公害农产品 猴头菇生产技术规程

Nuisance Free Agricultural Products: Technical Regulations for Hericium
Erinaceus Pers. Production

2007-08-30 发布

2007-10-01 实施

新疆维吾尔自治区质量技术监督局 发布

前 言

本标准依据国家和农业部行业标准 GB5749、GB15618、GB4285、GB/T8321、NY5099、NY5010 的基础上，结合新疆农业实际情况进行补充而起草。

本标准由新疆维吾尔自治区质量技术监督局提出

本标准起草单位：乌鲁木齐食用菌研究所、乌鲁木齐县质量技术监督局。

本标准主要起草人：侯绪营 余长夫 丁发明 缪光君 李宛

无公害农产品 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要求和生产管理措施。

本标准适用于无公害农产品猴头菇棚室袋装生产。

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。

GB4285	农药安全使用标准
GB5749	生活饮用水卫生标准
GB/T8321	(所有部分)农药合理使用准则
GB15618	土壤环境质量标准
NY5010	无公害食品蔬菜产地环境条件
NY5099	无公害食品食用菌栽培基质安全技术要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 食用菌

真菌中能形成大型肉质子实体或菌核并能供食用的菌类。

3.2 菌种

菌种是一种营养丝体，相当于高等植物进行无性繁殖的苗木。

3.3 子实体

是食用菌的生殖器官，也是可食用的部分。

3.4 培养料

是食用菌生长发育和吸取所需要养分的基质。

4 灭菌、制种设施、设备及工具

高压蒸汽灭菌锅，分为手提式、立式、卧式三种，用于一、二级菌种培养基灭菌；电热恒温箱用于一、二级菌种培养；常压灭菌灶，用于二级种、生产种培养基的灭菌；无菌室（接种室）、接种箱、超净工作台，用于各级菌种接种。

5 产地环境

5.1 产地环境要符合农业 NY5010 规定。

5.2 猴头菇种植应选择山区逆温带地区。要求周围环境卫生，无有害气体、废水、垃圾和污染源。生产用水源符合饮用水卫生标准 GB5749 并符合 GB15618 土壤环境质量标准。

6 固体母种、原种及栽培种

6.1 母种（一级种）：指繁殖培养猴头菇的出发菌株，由科研单位购入或自行分离纯化保存。制作方法：培养基料准备 — 母种培养基制作 — 高压灭菌 — 接种 — 培养与试验 — 小试 — 筛选 — 中试筛选 — 确定出发菌株 — 菌株保藏。

6.2 原种（二级种）：由母种转接繁殖而成的菌种。

6.3 栽培种（三级种）：由原种转接繁殖的菌种，用于生产菌袋的菌种。

7 菇房及大棚规格

7.1 菇房：坐北朝南，长 50m~60m，宽 6m~7m，不宜过大。

7.2 连墙大拱棚：坐北朝南，一般长 50m~60m，宽 5m~6m。

7.3 半地下菇棚：分为一面坡形和拱顶形两种。地上 1.0m~1.5m，地下 1.0m~1.5m，总高 2m~3m。

8 栽培季节

接种期一般在 3 月底至 6 月底或 7 月底至 10 月底较适宜，以最高气温不超过 28℃接种为宜。最佳接种期可根据当地实际温度条件确定。

9 品种

9.1 选择优质、高产、抗逆性强的品种为主栽品种。菌种质量要符合国家一级菌种的标准。

9.2 根据生产季节选择好品种。猴头菇是一种中温性高等真菌，出菇适宜温度为 18℃~20℃左右。

9.3 栽培种用种量为原料重量的 8%~10%。

10 主要培养料(基质)配方

10.1 应选用新鲜、干燥、无霉变无污染的原料，符合 GB5749、NY5099 的规定。

配方一：谷壳 10%，棉籽壳 78%，石膏 2%，麦麸 10%。

配方二：甘蔗渣 78%，麦麸 10%，米糠 10%，石膏 2%。

配方三：稻草 67%，麦麸 30%，过磷酸钙 1%，石膏 1%，白糖 1%，维生素 B 0.05%。

11 装袋及灭菌

采用栽培猴头菇专用塑料薄膜筒、袋，菌袋规格根据生产需要选择。培养料配制好后，应在 8h 内装完灭菌。灭菌温度要求恒温 100℃，持续 10h~12h。灭菌时应注意合理排放，留有间隙，使培养料受热均匀，及时将灭菌过的培养料移入干燥、通风、洁净的冷却室或接种室。

12 接种

培养料经常压或高压灭菌后冷却至 30℃以下，在无菌条件下接种，菌种块为蚕豆大小。接种前用来苏尔原液稀释成 2%~3%的水溶液，喷洒室内，密封杀菌 24h 或用食用菌专用气雾消毒盒杀菌、紫外线灯、臭氧机灭菌 30min~60min，工作人员应更换无菌服后进入室内无菌操作。

13 发菌

棚内温度为 15℃~16℃时即可摆袋，摆袋方式采用卧式、立体摆放。摆袋时上下层袋口反向排列，每垛长 7m，高 8~10 层间距 50cm，发现污染袋及时清除。

14 原基分化

培养料表面接种块有白色幼蕾时不要急于取掉封口材料，只有当菌丝全部长满，原基已有蚕豆或核桃大小才除去封口材料。此时口部应盖报纸经常喷水保湿，空气相对湿度增加到 80%左右。

15 出菇管理

15.1 温度、湿度、空气、光照、酸碱度。

15.1.1 温度：猴头菇出菇期的最宜温度在 18℃~20℃。

15.1.2 湿度：发菌相对湿度为 65%~70%，出菇期间为 85%~90%。

15.1.3 空气：出菇期要加大通风量、通风时间与次数。

15.1.4 光照：出菇期避免强光，光照强度在 1000 勒克斯以上子实体会变红。

15.1.5 酸碱度（pH）：菌丝生长期以 pH 5.0~5.5 最适。

16 采收

当猴头菇开始散发孢子时即可采收，采收时可将菇体拧下，并把残留的菇柄处理干净。

17 病害、虫害、杂菌污染及防治

17.1 防治原则

按照“预防为主，综合防治”的植保方针，坚持“以农业防治、生物防治为主，化学防治为辅”的无害化控制原则，不应使用国家明令禁止的高毒、高残留、高生物富集性、高三致（致癌，致畸形、致突变）农药及其混配农药。农药施用严格执行 GB4285 和 GB/T8321 的规定。

17.1.1 农业防治：生产场所的选择和设计要科学合理，远离污染源和虫源，食用菌培养过程中要有防范措施，定期杀虫灭菌，清除各种杂物，保持栽培场环境卫生。严格操作人员杀毒灭菌，避免外来杂菌的带入。

17.1.2 生态防治：通过控制食用菌培养过程中生态环境条件，促使食用菌快速生长，抑制各种杂菌的繁殖生长。食用菌生态环境条件包括：温度、湿度、空气、光线和酸碱度。

17.1.3 物理防治：利用高温、日光暴晒、黑光灯诱杀及过滤除菌等措施进行防病杀虫。

17.1.4 生物防治：用链霉素、金霉素及植物制剂、害虫天敌，控制病虫害。

17.1.5 合理施药：合理使用，严格按照农药用量标准和安全间隔期使用农药。

17.2 虫害及防治

17.2.1 虫害：猴头菇常见的虫害有菌蚊类、蝇类、跳虫和螨类。

17.2.2 虫害防治：综合防治。生产场地的选择远离畜禽场、垃圾场；做好培养料用前及场所和环境的灭虫处理，栽培期间环境要定期灭虫和诱杀，特别是对旧菇棚在新的生产季开始前必须灭虫；在进行药物防治时必须先采菇后施药，绝不可将药液喷在菇体上，并留出足够的安全间隔期。

17.3 病害及防治

17.3.1 病害：分生理性病害和非生理性病害。非生理性病害主要有真菌性病害、细菌性病害、病毒病和线虫病；生理性病害主要有菌丝徒长、地雷菇、死菇、硬开伞、畸形菇、空根白心及水锈斑等。

17.3.2 病害防治：不使用带病菌种，阻断病源；规范灭菌，阻断传播途径；科学栽培管理。

17.4 杂菌污染及防治

17.4.1 杂菌污染：危害袋料栽培猴头菇的杂菌主要有霉菌类、细菌和粘菌。

17.4.2 杂菌防治：选用洁净、新鲜无霉变的原料，彻底灭菌；挑选健康菌种；科学基料配方；严格控制温度、水分及 pH 值，创造有利于食用菌生长的条件，抑制杂菌的繁殖；保持培养场所清净、通风、干燥，谨防高温高湿，减少外界杂菌的侵染。

18 严禁使用国家明令禁用的化学药剂

18.1 高毒农药

3911、苏化 203、1605、1059、杀螟威、久效磷、磷胺、甲胺磷、异丙磷、三硫磷、氧化乐果、磷化锌、磷化铝、氰化物、呋喃丹、氟乙酰胺、砒霜、杀虫脒、西力生、赛力散、溃疡净、氯化苦、五氯酚钠、二氧溴丙烷、四〇一。

18.2 混合型基质添加剂

DB65/T 2764—2007

含有植物生长调节剂或成分不清的混合型基质添加剂。
