

DB 1301

石 家 庄 市 地 方 标 准

DB 1301/T 367—2021

大球盖菇栽培技术规程

地方标准信息服务平台

2021 - 04 - 19 发布

2021 - 05 - 18 实施

石家庄市市场监督管理局 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 产地环境 1

5 栽培方式 1

6 栽培技术 1

6.1 栽培季节 1

6.2 培养料配方 1

6.3 培养料堆积发酵 2

6.4 播种前准备 2

6.5 上料、播种 2

6.6 发菌管理 3

6.7 覆土管理 3

6.8 出菇管理 3

7 采收 4

8 转潮管理 4

9 病虫害安全防治 4

9.1 农业防治 4

9.2 物理防治 4

9.3 化学防治 4

附录 A（资料性） 培养料配方 5

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由石家庄市农业农村局提出。

本文件起草单位：河北粒宏农业科技有限公司。

本文件主要起草人：李兰功、吴立谦、李翠霞、冯刚、路贵华、李雪华、何建兴、张泽伟、何素琴、高丽惠、王会娟、王同昌、王艳霞、王秀琴、郭立勇、尹立红、李倩、戴丽苹、张傲、付晓阳。



大球盖菇栽培技术规程

1 范围

本文件规定了大球盖菇的产地环境、栽培方式、栽培技术及病虫害防治等要求。
本文件适用于石家庄市大球盖菇的生产。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 12728 食用菌术语
NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
NY/T 1742—2009 食用菌菌种通用技术要求
NY/T 1935 食用菌栽培基质质量安全要求
NY/T 2375—2013 食用菌生产技术规范

3 术语和定义

GB/T 12728界定的术语和定义适用于本文件。

4 产地环境

生产场地环境应符合NY/T 2375—2013中4.1的规定。

5 栽培方式

可采用日光温室、大、中、小拱棚、林下覆地膜栽培；设施栽培需加盖遮阳网，遮光率为70%~85%，林下栽培模式林木遮光率应达70%以上。

6 栽培技术

6.1 栽培季节

日最高气温稳定在28℃以下时即可播种。石家庄地区一般在8月下旬~9月上旬开始播种，10月下旬~5月下旬采收。具体播种时间根据当地气候条件及栽培方式来确定。

6.2 培养料配方

6.2.1 栽培原料

玉米秸秆、玉米芯、木屑、石灰、稻壳等主辅原料均符合NY/T 1935的要求。玉米秸秆粉碎成8 cm~15 cm大小，玉米芯粉粒径为0.5 cm~1.0 cm。

6.2.2 配方

因地制宜选择栽培原料，培养料配方见附录A。

6.3 培养料堆积发酵

6.3.1 原料预湿

将玉米秸、玉米芯、稻壳、木屑等原料提前2 d~3 d，用1%的石灰水进行预湿至原料充分湿透，使含水量达到72%~75%。

6.3.2 建堆发酵

6.3.2.1 选地建堆

按照培养料配方备料，加水使各种原料充分搅拌均匀，培养料含水量达65%~70%。选择背风向阳的硬化地面，建成宽度为1.5 m~2.0 m，高度为1.5 m左右，长度不限的梯形料堆，料堆侧面及上面间隔0.5 m打直径为8 cm~10 cm的通气孔。

6.3.2.2 发酵过程

建堆后当料温达55 ℃时，维持24 h，进行第一次翻堆，翻堆时上、下、里、外翻匀；翻堆后料温再次上升至55 ℃时，再次维持24 h，进行第二次翻堆。

6.3.2.3 调节含水量及pH值

发酵好的栽培料为褐色，无酸臭或腐败的气味；草茎松软，有韧性而又不易拉断；栽培料体积缩小40%。调节栽培料含水量至60%~63%左右，用生石灰水将pH值调至7.5~8.0。

6.4 播种前准备

6.4.1 栽培场地消毒

提前7 d~10 d进行高温闷棚处理，上料前清洁菇棚，做好消毒、杀虫处理。

6.4.2 覆土材料准备

覆土材料要求肥沃、疏松，提前拌入1%的生石灰进行消毒处理，调节土壤含水量为25%~30%。

6.4.3 整地作畦

土壤翻耕后作畦，畦高10 cm~15 cm，畦宽60 cm~80 cm，留30 cm宽的作业道。

6.4.4 准备菌种

选择高产、优质的优良品种。菌种质量应符合NY/T 1742—2009 食用菌菌种通用技术要求。播种前将菌种袋的外壁、盛放菌种的容器用食用菌专用消毒药剂进行消毒，将菌种掰成为1.5 cm~2.0 cm左右的菌种块。

6.5 上料、播种

上料前，在畦面及作业道表面撒一层生石灰，每亩生石灰用量为75 kg~100 kg，然后于畦面上铺培养料，铺料总厚度为20 cm~25 cm。采用层播方式播种。第一层铺料厚度为8 cm~9 cm，播入掰好的菌种，播种菌块间距8 cm~10 cm；第二、三层料铺厚度为6 cm~8 cm，播种方法同第一层料。播种量为每平方米300 g~500 g菌种。

6.6 发菌管理

播种后料温最高不超过28 ℃，最适温度为20 ℃~23 ℃；空气相对湿度控制在65%以下；黑暗或弱光条件下发菌；注意通风换气，保持发菌空间空气清新。

6.7 覆土管理

6.7.1 覆土时间

林下栽培模式，播种后及时覆土。设施栽培模式，播种后20 d左右，待菌丝长至料层2/3时进行覆土。

6.7.2 覆土要求

覆土厚度以3 cm~4 cm为宜，覆土后畦面覆盖一层稻草、麦秸或玉米皮，然后微喷浇水至覆土层湿润即可。

6.7.3 覆土后管理

覆土后保持土层湿润，按照发菌阶段管理，15 d~20 d左右，菌丝爬满土层。

6.8 出菇管理

6.8.1 催菇

当菌丝长满土面后，浇水至土壤湿透，浇水后加大通风量。待菌丝束扭结形成大量白色子实体原基时，保持畦面土壤湿润，空气湿度控制在85%~90%，促使原基膨大形成菇蕾。

6.8.2 环境条件调控

6.8.2.1 温度管理

出菇期最适气温控制在12 ℃~20 ℃，气温低于2 ℃时，采取增设小拱棚、减少通风等措施以提高出菇温度。冬季土层上冻后停止喷水，进行休菌。次年3月份，待气温回升至5 ℃以上时，恢复出菇期管理。

6.8.2.2 湿度管理

出菇阶段保持空气湿度85%~90%。菇蕾形成期，保持覆土层湿润；当子实体长至3 cm~5 cm时，应每天喷水，采取小水勤喷的浇水方式，晴天多喷，阴雨天少喷或不喷。

6.8.2.3 通风管理

子实体生长发育阶段要求有较为充足的氧气。当大量子实体发生时，加强通风，保持棚内空气新鲜，CO₂浓度不高于0.1%。

6.8.2.4 光照管理

子实体生长阶段应保持500 lx~1 000 lx的散射光。

7 采收

在子实体内菌幕膜尚未破裂前及时采收，用拇指、食指和中指捏住菌柄下部旋转采下。

8 转潮管理

第一潮菇采收结束后，清理床面，补平覆土，空气相对湿度保持在75%左右，调控棚内温度至20℃～25℃之间，停水养菌3 d～5 d后，喷重水增湿、催蕾，按第一潮菇出菇阶段管理，一般可收3～5潮菇。

9 病虫害安全防治

9.1 农业防治

选用抗逆性强的优良品种和健壮菌种，保持栽培场地清洁卫生；严格按照要求进行培养料发酵处理，采收后及时清理病菇烂菇。

9.2 物理防治

培养料暴晒2 d～3 d以上；菌床上发现蛴螬，及时进行人工捕杀，在场地四周喷10%的食盐水。利用防虫网隔绝虫源；采用黄色粘虫板、电子杀虫灯等诱杀害虫。

9.3 化学防治

严格控制农药的使用，选用高效、低毒、低残留的农药，农药使用符合NY/T 393的规定，出菇期不得使用任何农药。

附 录 A
(资料性)
培养料配方

培养料配方见表A. 1。

表A. 1 培养料配方

原料	A1	A2	A3	A4
玉米芯 (%)	60	40	—	43
阔叶树木屑 (%)	—	—	40	40
玉米秸 (%)	—	48	48	—
稻壳 (%)	38	10	10	15
生石灰 (%)	1	1	1	1
石膏粉 (%)	1	1	1	1

地方标准信息服务平台

石家庄市地方标准

大球盖菇栽培技术规程

DB1301/T 367—2021

河北省标准化研究院编辑、校对

石家庄市工农路 368 号

(0311-67501107)

网站: WWW.BZSB.INFO

2021年5月第一版

