

DB3205 苏州市农业地方标准

DB3205/T 034 -2003

无公害农产品 鸡腿菇生产技术规程

2003—12—31 发布

2004—01—01 实施

江苏省苏州质量技术监督局 发布

前 言

鸡腿菇是我市在省内最先引进试验栽培的新品，已在苏州市（县）推广应用，栽培规模不断扩大。为生产出更多的无公害鸡腿菇产品，提高产品档次，增强产品出口创汇能力，促进食用菌产业的发展，根据《中华人民共和国标准化法》的要求，特制订本标准。

本标准制订时参考了 DB31/T259.2-2001《安全卫生优质食用菌生产技术操作规范》（上海市地方标准）、GB/T18407.1-2001《农产品安全质量 无公害蔬菜产地环境要求》、DB32/T343.2-1999《无公害农产品（食品）生产技术规范》，结合本地区鸡腿菇生产和质量实际而制订的。

本标准由张家港市农业局提出。

本标准主要起草单位：张家港市食用菌技术推广站。

本标准主要起草人：蒋逵良、姜新良。

无公害农产品 鸡腿菇生产技术规程

1 范围

本标准规定了无公害农产品鸡腿菇的产地环境、生产管理措施和采收。

本标准适用于无公害农产品熟料袋栽鸡腿菇的生产。

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。

GB/T 18407.1-2001 农产品安全质量 无公害蔬菜产地环境要求

DB32/T 343.2-1999 无公害农产品（食品）生产技术规范

3 产地环境

3.1 产地环境质量

鸡腿菇的产地环境质量应符合 GB/T 18407.1-2001 的规定。

3.2 场地要求

生产场地清洁卫生，菇棚或菇房要求离交通主干道 100m 以上，附近无禽畜舍、饲料间、仓库和产生有毒的废气、废水、废渣的企业。

4 生产管理措施

4.1 菇棚要求

菇棚选择排水良好，土地肥沃的地块，要求便于通风、保湿、保温。用毛竹或钢管搭建，外覆塑料薄膜、草帘和遮阳网。一般棚宽 6m，长 30m~35m，棚顶高度为 2.0m。

4.2 生产时间安排

春、秋二季均可栽培。春季栽培，一般在上年 11 月至 2 月份制栽培种，栽培种需适当加温发菌，4 月~6 月份出菇；秋季栽培一般在 6 月~8 月份制栽培种，9 月下旬至 12 月上旬出菇。

4.3 品种

目前普遍使用的鸡腿菇品种有浙江 Cc168（单生，适于制罐）、Cc173（丛生，适于鲜销）、昆明 Cc-901（丛生，适于鲜销）、Cc-911 等品种。

4.4 栽培袋制作

4.4.1 培养基配方

a) 棉籽壳 90%、麸皮 5%、过磷酸钙 2%、尿素 1%、石灰 2%。

b) 食用菌废料 37%、棉籽壳 40%、麸皮 20%、石灰 3%。

4.4.2 拌料

先将棉籽壳（或食用菌废料）称重摊于水泥地面上，边喷水边翻拌，待原料吃足水后，堆制 2h~4h，再将麸皮、过磷酸钙、尿素、石灰撒在原料上翻拌均匀后建堆，发酵 3d~4d，中间翻堆 1 次。

4.4.3 装袋扎口

将发酵好的培养料，调整含水量为 65%~70%，装入规格为 17cm×33cm 或 22cm×45cm 的聚乙烯塑料袋内，两头用线扎紧。

4.4.4 灭菌

一般采用常压灭菌，将栽培袋放在灭菌锅（灶）内，加温至 100℃维持 8h~10h，待自然冷却后移入消毒过的接种室内接种。

4.4.5 接种、发菌

选择菌丝浓白、粗壮有力无杂菌、无害虫的菌种。在料袋两头接入菌种，每瓶（750ml 容量的菌瓶）菌种接 15 袋~20 袋。然后两端加套颈圈并用干净的纸张封口，放置培养室中，“井”字形堆放，空气相对湿度控制在 75%以下，室温控制在 28℃以下。经 25d~30d，菌丝可长满袋，即可栽培。

4.5 脱袋覆土

4.5.1 覆土材料与畦床准备

取耕作层下的土壤制成粗细混合土，用 1%~2%的石灰加水拌和，含水量为 45%左右（以手捏成团，落地即散为宜）。

在菇棚内挖深 10cm~20cm，宽 100cm~120cm，长度不限的畦床，床底要求平整，撒上少量石灰消毒。

4.5.2 脱袋覆土方法

将脱袋后的菌棒横排于畦床上，菌棒间隙 3cm~5cm，用土填满，再在菌棒表面覆 3cm~5cm 厚的粗细混合土。土层喷水调湿，盖塑料薄膜保湿。

4.6 出菇管理

4.6.1 温度

覆土后 10d 内温度控制在 20℃~26℃。10d 后温度控制在 16℃~24℃。

4.6.2 湿度

覆土后要保持土层湿润，10d 后菌丝长到土层表面时要经常喷水，棚内空气湿度保持在 85%~90%。

4.6.3 空气

覆土后 10d 内适量通风，10d 后每天揭膜通风增加氧气。当菌丝扭结，形成菇蕾后，去掉薄膜加强通风。

4.7 病虫害防治

预防为主，综合防治。化学药物按照 DB32/T 343.2-1999 中第 4 章的规定执行。对真菌性病害，采菇后用 25%多菌灵 1000 倍液喷洒。对细菌性病害，用漂白粉 600 倍液喷施。对螨类和蛆类害虫可使用除虫菊酯类药物。

5 采收

当子实体长至圆柱形，菇体结实不中空，菌盖上有少量磷片，菌环刚开始松动，及时采收。采收时

用手捏住菌柄下部，轻轻转动一下即可拔起。采收后清理床面，补土喷水，盖膜养菌，促进现蕾出菇。一般每潮菇间隔 10d~15d，可连续采收 4 潮~5 潮菇。
