

# DB3502

厦 门 市 农 业 地 方 标 准

DB 3502/T 020—2009

---

## 无公害鸡腿菇栽培技术规范

2009-12-29 发布

2010-01-01 实施

厦门市质量技术监督局 发布

## 前 言

为了规范鸡腿菇栽培技术，控制农药残留和重金属含量，确保品质，实现生产科学化、标准化、工厂化和无公害，特制定本标准。

本标准是在查阅参照大量国内外相关资料，并结合厦门市无公害食用菌生产实际的基础上制订的。

本标准格式按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由厦门市农业标准化领导小组办公室提出。

本标准由厦门市菌春食用菌研发中心起草。

本标准起草人：阮时珍、江旺坤、李月桂、阮毅、郭翠英、阮淑珊、魏香琳。

# 无公害鸡腿菇栽培技术规范

## 1 范围

本标准规定了鸡腿菇袋式栽培的栽培场地、原料要求、栽培袋制作、覆土与出菇管理、病虫害防治、采收与加工、生产管理档案。

本标准适用于厦门地区无公害鸡腿菇工厂化周年栽培。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 20413 过磷酸钙

HG 2940 饲料级 轻质碳酸钙

NY/T 119-1989 饲料用小麦麸

NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求

NY 5246 无公害食品 鸡腿菇

NY 5358 无公害食品 食用菌产地环境条件

## 3 栽培场地

### 3.1 场地环境

建立菇房应选择地势高燥、背风向阳、平坦开阔的空旷场地。要求周边环境卫生，给排水方便，通风良好，交通便利，无污染源的场所；场地环境应符合NY 5358的要求。

### 3.2 原料储备场地

设置在便于车辆进出的位置，处于下风口，应有固定原料仓库或仓储棚。

### 3.3 拌料与装袋场地

要求有避雨大棚，取料方便，地面要硬化。

### 3.4 灭菌场地

紧靠装袋场地，有配套设备，设计合理，地面要硬化。

### 3.5 接种场地

靠近灭菌场地，密闭性要好，环境卫生清洁。

### 3.6 发菌场地

有良好的控温和通风条件，环境要清洁。

### 3.7 栽培场地

有良好的控温、保湿和通风条件。

## 4 原料要求

4.1 棉籽壳、石灰：应符合 NY 5099 标准规定。

4.2 甘蔗渣：新鲜、无霉变、无混入有害物质。

4.3 麦麸：应符合 NY/T 119-1989 标准的要求。

4.4 轻质碳酸钙：应符合 HG 2940 的要求。

4.5 过磷酸钙：应符合 GB 20413 的要求。

4.6 水质：应符合 GB 5749 标准的要求。

## 5 栽培袋制作

### 5.1 培养基配方

配方 1：棉籽壳 25%~27%，食用菌废菌糠 60%，麦麸 10%，过磷酸钙 1%，石灰 2%~4%，含水量 65%左右，pH 7.5~8.0。

配方 2：棉籽壳 70%，甘蔗渣 13%~15%，麦麸 10%，过磷酸钙 1%，碳酸钙 2%，石灰 2%~4%，含水量 65%左右，pH 7.5~8.0。

### 5.2 制作工艺

#### 5.2.1 工艺流程

预湿→建堆发酵→翻堆→拌料→装袋→扎口→灭菌→冷却→接种→发菌管理

#### 5.2.2 预湿

将食用菌废菌糠、棉籽壳、甘蔗渣等主料预湿。

#### 5.2.3 建堆发酵

将原辅材料堆成梯形料堆，堆高 1.2 米，宽 1.5 米，长度不限，每隔 1 米左右制一个通气孔，含水量 65%左右，发酵 12 天~13 天。

#### 5.2.4 翻堆

培养料升温至 65℃左右，保持 15 小时即可翻堆，并将过磷酸钙、碳酸钙和石灰均匀撒入。一般需翻堆 4 次，每次翻堆时间间隔分别为 4 天、3 天、3 天、3 天。

#### 5.2.5 拌料

将发酵培养料加入麦麸和适量石灰，用搅拌机搅拌均匀，含水量 65%左右，pH 7.5~8.0。

#### 5.2.6 装袋

一般用卧式多用装袋机将培养料分装到塑料袋，紧实适中。常压灭菌采用 15cm×55cm×(0.04~0.05)

cm 规格的聚乙烯塑料袋，高压灭菌采用聚丙烯塑料袋。

### 5.2.7 扎口

将装好料的菌袋扎口。

### 5.2.8 灭菌

#### 5.2.8.1 常压灭菌

一般在起火后 3 小时~4 小时、温度升至 100℃以上时，保持 6 小时~8 小时，再停火焖 10 小时~12 小时。

#### 5.2.8.2 高压灭菌

压力升至0.05mpa时，打开放气阀排尽冷空气；再升温至121℃时，保持2小时~3小时。

### 5.2.9 冷却

将灭菌后的栽培袋迅速转移到消毒后的专用冷却室，菌袋温度冷却至 28℃以下。

### 5.2.10 接种

#### 5.2.10.1 菌种挑选与处理

挑选菌龄适中的优质菌种，使用前先将袋口和外壁用 75%酒精或来苏尔溶液擦拭去尘埃，进行消毒。

#### 5.2.10.2 消毒

使用消毒剂对接种室空间进行消毒。消毒剂符合相应标准，禁止使用未经批准的消毒剂。

#### 5.2.10.3 接种

按无菌操作规程执行。

### 5.2.11 发菌管理

5.2.11.1 温度：保持在 22℃~27℃。

5.2.11.2 湿度：发菌室内空气相对湿度保持在 65%左右。

5.2.11.3 通风：每天通风 1 次~2 次，每次 40 分钟~60 分钟，保持空气新鲜。

5.2.11.4 光线：除一些必要的操作需光照外，培养过程保持黑暗。

5.2.11.5 污染菌袋处理：如发现污染袋，迅速移出室外处理。

## 6 覆土与出菇管理

### 6.1 覆土

#### 6.1.1 覆土的选择与处理

覆土应选用通气性良好的肥沃土壤，如菜园土等，土中掺入20%的过筛煤渣效果更好，选好的土加入3%石灰，拌均匀后堆成堆，覆盖薄膜闷堆2天~3天备用。

### 6.1.2 脱袋与覆土

将菌丝走满的菌袋薄膜褪去，横排放在床架上，菌袋间隔留2cm的间隙，用处理过的覆土将间隙填平，并在袋面上覆土3cm~4cm。

## 6.2 出菇管理

### 6.2.1 幼蕾期

幼蕾期是对环境条件要求最严格的时期，要求温度16℃~22℃，空气相对湿度85%~90%，光线强度500勒克斯左右，每天通风2次~3次，每次通风40分钟~60分钟。

### 6.2.2 成菇期

菇棚温度保持15℃~19℃，空气相对湿度85%~90%，不需要光照，每天通风2次，保持空气新鲜。

### 6.2.3 采收后管理

采收后应及时清理菇头，整平床面，适当补充饱和石灰水，以湿透土层为宜。

## 7 病虫害防治

### 7.1 防治原则

贯彻“预防为主，综合治理”的原则。严格控制整个生产过程，创造有利于鸡腿菇生长发育的良好生态条件，预防病虫害。采取适当措施，控制病虫害。

### 7.2 主要病虫害

危害鸡腿菇的杂菌主要有绿霉、曲霉、鸡爪菌等；虫害主要有螨虫、线虫、菇蚊、菇蝇等。

### 7.3 主要措施

7.3.1 选择菌龄适中、纯度高的优质菌种。

7.3.2 培养料彻底灭菌。

7.3.3 配制合理的栽培料碳氮比。

7.3.4 搞好菇房及周围环境卫生，控制好温度、湿度，适当通风。

7.3.5 如发菌期培养料发生感染，可将该菌袋重新灭菌后，拌入新料重复利用。

7.3.6 如发生虫害，必须及时采取杀虫措施。有针对性的采用生物制剂、化学药剂杀虫，也可用灯光诱杀等物理方法。所用杀虫剂必须符合国家相关规定。

## 8 采收与加工

### 8.1 采收

子实体达到七八成熟，手捏其柄部不软，菌盖光滑、洁白、呈圆柱形，应及时采收。产品质量符合NY 5246的要求。

### 8.2 加工

8.2.1 削菇

在12℃～15℃条件下，操作人员戴一次性手套，用竹片刮掉根部的杂质、不洁表皮并整理菇体形状。

8.2.2 预冷

将削好的菇轻放入塑料筐内，菇盖对菇盖堆叠，移到冷藏库内，在2℃～4℃条件下预冷3小时～5小时，再取出分检包装。

8.2.3 包装

采用印有商标的聚丙烯40cm×48cm×0.04cm折角塑料袋分装，袋底铺4张～5张白色吸水纸，袋口铺2张吸水纸。每袋2500克，抽真空后用橡皮筋扎紧袋口。

8.2.4 装箱

包装好的鲜菇按每箱8袋～12袋的规格装入泡沫箱，产品须经检测符合NY 5246无公害食品标准，用胶带封好。

8.2.5 入库

鲜菇分档定级，登记入库数量、日期，等待销售。

9 生产管理档案

对栽培过程中各环节生产管理措施详细记录，制袋记录见表1，出菇管理记录见表2。

表1 鸡腿菇制袋记录表

| 日期 | 生 产 |     | 灭菌    | 接 种 |     |     | 发 菌 管 理 |     |         |     |         |     |     | 污 染 总 数 | 污 染 率 | 备 注 |
|----|-----|-----|-------|-----|-----|-----|---------|-----|---------|-----|---------|-----|-----|---------|-------|-----|
|    | 时 间 | 数 量 | 破损 数量 | 时 间 | 品 种 | 数 量 | 温 度     | 湿 度 | 通 风     |     | 二 氧 化 碳 | 检 菌 |     |         |       |     |
|    |     |     |       |     |     |     |         |     | 起 始 时 间 | 分 钟 |         | 日 期 | 数 量 |         |       |     |
|    |     |     |       |     |     |     |         |     |         |     |         |     |     |         |       |     |
|    |     |     |       |     |     |     |         |     |         |     |         |     |     |         |       |     |

表2 鸡腿菇出菇管理记录表

| 日期 | 上架  |     | 覆土 | 出 菇 管 理 |    |    |      |    |      | 产 量     |    | 备注 |    |
|----|-----|-----|----|---------|----|----|------|----|------|---------|----|----|----|
|    | 时 间 | 数 量 | 时间 | 温度      | 湿度 | 光照 | 通风   |    | 二氧化碳 | 出 菇 记 录 | 总量 |    | 单产 |
|    |     |     |    |         |    |    | 起始时间 | 分钟 |      |         |    |    |    |
|    |     |     |    |         |    |    |      |    |      |         |    |    |    |
|    |     |     |    |         |    |    |      |    |      |         |    |    |    |