

DB63

青海省地方标准

DB 63/T 1120—2023

代替 DB63/T 1120-2012

绿色食品食用菌鸡腿蘑菇生产技术规范

地方标准信息服务平台

2023-12-27 发布

2024-02-01 实施

青海省市场监督管理局 发布

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。

本文件代替DB63/T 1120-2012《绿色食品食用菌鸡腿蘑菇生产技术规程》，与DB63/T 1120-2012相比，除结构性调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 增加了“规范性引用文件”（见2规范性引用文件）；
- b) 更改了“生产场所”（见4.2，2012年版的4.2）；
- c) 更改了“原料预湿”（见9.1，2012年版的9.1）；
- d) 更改了“建堆”（见9.2.1，2012年版的9.2.1）；
- e) 更改了“灭菌”（见9.4，2012年版的9.4）；
- f) 更改了“接种方法”（见9.5.2，2012年版的9.5.2）；
- g) 更改了“覆土后管理”（见9.6.3，2012年版的9.6.3）；
- h) 增加了“防治方法”（见9.9.3.2，2012年版的9.9.3.2）；
- i) 增加了“附录A”（见附录A表A1序号1）；
- j) 增加了“接种量”（见9.5.2）；
- k) 更改了“储藏”（见9.10.3，2012年版的9.10.3）；
- l) 更改了“附录C”（见附录C，2012年版的附录D）；
- m) 删除了“术语和定义”（见2012年版的3.1—3.8）；
- n) 删除了“采后处理”（见2012年版的9.10）；
- o) 删除了“鸡腿菇生产能力情况表A表A1序号1”（见2012年版的附录A）；
- p) 删除了“附录C”删除（见2012年版的附录C）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由青海省农业农村厅提出并归口。

本文件起草单位：大通回族土族自治县蔬菜技术服务中心。

本文件主要起草人：刘国庆、张广生、李满财、郭国寿、王文清、李洪英、赵兰、王新卫、鲍义瑞。

本文件历次版本的发布情况：

——DB63/T 1120-2012

本文件由青海省农业农村厅监督实施。

绿色食品食用菌鸡腿蘑菇生产技术规范

1 范围

本文件规定了绿色食品食用菌鸡腿菇生产的术语和定义、产地环境、产量指标、栽培季节、品种选择与菌种生产技术要求、栽培管理、生产技术等。

本文件适用于河湟谷地绿色食品食用菌鸡腿菇生产时使用。

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 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- NY/T 528 食用菌菌种生产操作规程
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 749 绿色食品 食用菌

3 术语和定义

本文件没有的术语和定义。。

4 产地环境条件

4.1 产地环境

符合NY/T 391的规定。

4.2 生产场所

用砖石建造菇房，日光温室，拱棚等设施，宽6.00m~13.00m，高2.00m~7.00m，长20.00m~70.00m，房内设床架，层距0.06m~0.70m，床宽1.00m~1.50m，下层离地0.30m，上层距屋顶1.00m~1.30m。床架间隔0.80m~1.00m，菌床侧护板高0.15m~0.20m。温室、拱棚上覆薄膜、遮阳网或保温被等，并设通气口。

5 产量指标

10 kg/m²~15.00 kg/m²，生产能力见附录A。

6 栽培季节

春季栽培3月下旬开始发料，4月下旬播种，6月下旬出菇，至10月下旬采收结束。

7 品种选择与菌种生产技术要求

7.1 品种选择

选用丰产、抗病、优质的鸡腿菇品种。

7.2 菌种生产的技术要求

符合NY/T 528的规定。

8 栽培管理

8.1 栽培工艺流程

菌种基质配制→建堆发酵→装袋接种→发菌→覆土→出菇管理→采收→采后管理→出菇结束。

8.2 菌种基质原料的要求

以棉籽壳为主料，麦秆、牛粪5%、石膏粉和石灰等为辅料。原材料符合NY/T 5099的规定。

8.3 菌种基质配制

棉籽壳82%、麦秆10%、牛粪5%、生石灰1%、石膏1%。肥料使用符合NY/T 394的规定。

9 生产技术

9.1 原料预湿

按配方将菌种基质主料和辅料依次加入搅拌机中先进行干料搅拌均匀，然后加水再进行搅拌至均匀，湿度控制在65%~68%。

9.2 菌种基质发酵

9.2.1 建堆

料堆底部宽1.50 m~1.70 m，高1.00 m~1.50 m，长度不限，在料堆中留距离为0.25 m~0.30 m的通气道。建堆后用塑料薄膜覆盖。

9.2.2 翻堆

发酵期间共翻堆3次~4次，当菌种基质中部料温达到65℃时维持12 h后进行翻堆。将外围的料翻到中部，下部的料翻到上部。最后一次翻堆后在培养基表面消毒。翻堆方法见附录B，消毒药剂和方法见附录C和D。

9.2.3 菌种基质发酵标准

菌种基质发酵后呈棕褐色，无异味；质地疏松柔软，手握成团，轻轻抖动就可散开；pH7.00~8.00；含水量55%~60%。

9.3 装袋

选用长0.40 m~0.45 m、直径0.20 m的清洁、牢固、无毒、无污染的聚乙烯袋做菌包。发酵后菌种基质装袋时料面要压紧、压平，内部稍松，装料量一致。菌种基质装后灭菌。

9.4 灭菌

采用常压灭菌法，装锅时根据灭菌锅的大小一层一层排放，上下对齐。灭菌温度达到95℃后保持12h以上。降温至60℃时出锅并冷却，冷却至常温并移进接种室。

9.5 接种

9.5.1 接种环境

在无菌室、无菌箱或接近无菌状态的房间中接种。

先将接种工具、消毒用品及接种室消毒，接种前用75%酒精消毒，将接种工具用75%酒精棉球擦拭消毒后，再在酒精灯火焰上灼烧30s进行灭菌，待其冷却后备用。菌种符合NY/T 528规定。

先剔去菌种的表层及接种块，用消毒过的接种铲将菌种分解至黄豆粒大小，解开袋料，将菌种接入菌种基质料表面，扎好袋口。接种完毕后，将袋料移入发菌室。消毒药剂和方法见附录C。

9.5.2 接种量

菌种与菌种基质料之比为1:30~50。

9.5.3 发菌管理

9.5.3.1 发菌室环境

发菌室干燥、黑暗、通风良好，温度保持20℃~25℃。

9.5.3.2 发菌

将接种后的菌袋接种面向上单层平放或2~3层叠放在消毒后的发菌室内，每天早晚各通风一次，每次半小时。及时检查发菌情况，处理污染菌袋，每日消毒一次，7 d~10 d翻包一次。30 d~40 d菌丝长满菌袋后进行覆土出菇。消毒药剂和方法见附录C及附录D。

9.6 覆土

9.6.1 覆土材料选择及处理

覆土材料要求结构疏松，孔隙度大，通气性好，有一定团粒结构。如：农田土、菜园土及泥炭土等。用1%石灰将覆土消毒后，暴晒1 d~2 d，用石灰水调节覆土pH 7.0~7.5待用。消毒药剂和方法见附录C、D。

9.6.2 建畦覆土

前1 d~2 d将菇房、菇床消毒，在菇床上撒0.30 cm厚石灰粉。去除菌袋，将菌包横排或竖排在床内，菌包间距3.00 cm。排满后，向菌包表面消毒，用细土（直径1.00 cm~2.00 cm）填满缝隙，并覆粗土

(直径1.00 cm~1.20 cm)，覆土厚度为2.50 cm~2.80 cm，用喷雾器进行喷水，以看到土粒发亮为准。第二天再次少量喷水，土层含水量达到22%后覆膜，隔2天~3天揭膜透气1 h~2 h。

9.6.3 覆土后管理

当菌丝布满土层表面的80%~90%时，揭膜覆细土，厚度0.80 cm~1.00 cm，细土的含水量约32%，菇棚空气相对湿度85%~90%。菇棚温度12℃~22℃。喷雾加湿后，每天通风1~2次，每次30 min~40 min，给予弱的散射光，光线强度为100 Lux~800 Lux。消毒药剂和方法见附录C、D。

9.6.4 出菇管理

覆土后约18 d~20 d，土表层即出现白色原基，菇房空气湿度85%~90%。菇棚温度16℃~20℃，加强通风换气，给予弱的散射光，光线强度为100 Lux~800 Lux。

9.7 采收与贮存

9.7.1 采收标准

子实体长至8.00 cm~10.00 cm，菇柄与菇帽粗细基本一致，产品质量符合NY/T 749的规定。

9.7.2 采收方法

子实体丛生的可采大留小，用刀将大的从菌柄基部切下，注意不要动摇其它子实体；单生的捏住菌柄基部轻轻旋转拔出，刮去菌柄基部的泥土，按序摆放在容器中，容器符合NY/T 658的规定。

9.7.3 储藏

4℃以下储藏，储藏4 d~7 d，10℃以下，储藏1 d~4 d。

9.7.4 菇床的整理

采收一潮(茬)菇后，清理干净菇床，用细土将菇坑填平，菇床用1%石灰水喷雾消毒，土壤湿度控制在30%~40%。消毒药剂和方法见附录C和D。

9.8 追肥

出菇期间的追肥，每潮菇采收后追肥一次，肥料使用符合NY/T394的规定，追肥量及方法见附录D。

9.9 病虫害防治

9.9.1 防治原则

采用物理防治和药剂防治方法，药剂使用符合NY/T 393的规定。采前7 d~10 d禁止用药。

9.9.2 病害防治

9.9.2.1 病害种类

霉菌、褐腐病、软腐病、猝倒病及细菌性病害等。

9.9.2.2 防治方法

主要以化学药剂消毒和防治为主，药剂使用和方法见附录C和D。

9.9.3 虫害防治

9.9.3.1 虫害种类

菇蝇、螨类、菇蚊等。

9.9.3.2 防治方法

物理防治：菇棚门窗及通风口安装防虫网，在菇床面上交替挂黄、蓝板每亩35~40块，及时清除菇棚周围及内部菇根、烂菇、废料、杂草、杂物。

化学防治：用低毒低残留农药进行防治。药剂使用和方法见附录C和D。

地方标准信息服务平台

附 录 A
(资料性)
鸡腿菇生产能力情况表

表A. 1给出了鸡腿菇生产主料、辅料配方及产量。

表A. 1 鸡腿菇生产能力情况表

序号	主料	辅料	亩产量（kg）
1	棉籽壳 82%、麦秆 10%、牛粪 5%、	生石灰 1%、石膏 1%、豆饼 1%、糖 0.60%、磷酸二氢钾 0.20%、硫酸镁 0.20%	9626
2	棉籽壳 82.00%、麸皮 10.00%、玉米粉 5.00%	生石灰 1%、石膏 1%、糖 0.60%、磷酸二氢钾 0.30%、硫酸镁 0.10%	9493
3	棉籽壳 70.00%、麸皮 20.00%、玉米粉 7.00%	生石灰 1%、石膏 1%、糖 0.60%、磷酸二氢钾 0.20%、硫酸镁 0.20%	9126

地方标准信息服务平台

附 录 B
(资料性)
发酵过程表

表B. 1给出了鸡腿菇建堆时间及注意事项。

表 B. 1 发酵过程表

翻堆	时间	注意事项
第一次	建堆后 5d~7d	将麦麸、玉米粉、尿素、过磷酸钙等料逐层加入, 注意调节堆料的含水, 培养基湿度 55%~60%
第二次	第一次翻堆后 5d~6d	将石灰粉加入, 调节水, 培养基湿度 55%~60%
第三次	第二次翻堆后 4d~5d	注意调节水分, 培养基湿度 55%~60%
第四次	第二次翻堆后 2d~3d	注意调节水, 培养基湿度 55%~60%

地方标准信息服务平台

附 录 C
(资料性)
病虫害防治农药使用推荐表

表C. 1给出了病虫害防治农药名称使用对象、用药时期及使用方法。

表 C. 1 病虫害防治农药使用推荐表

用药时期	对象	农药名称	商品名称	使用方法
最后一次翻堆	培养料表面	50%多菌灵	霜可宁	400倍液喷雾
接种前	工具、接种空间		气雾杀菌剂、75%酒精	用3%来苏或5%的石炭酸的喷雾器进行喷雾，沉降粉尘达到净化接种室。用气雾杀菌剂4g熏蒸30min。接种空间的消毒杀菌应2~3种药剂交替使用。
覆土前	覆土材料	0.2%高锰酸钾	高锰酸钾	400~600倍液喷洒后用塑料薄膜覆盖闷晒2d。
病害	真菌	65%代森锌	代森锌	500~700倍液喷雾
		5%氨基寡糖素水剂	氨基寡糖素	3000倍液喷雾
	细菌	3%中生菌素水剂		1000倍液喷雾
		8%宁南霉素水剂		1000倍液喷雾
虫害	菇蚊、蝇	菇净		500倍液喷雾
	螨	高效氯氰菊酯	高效氯氰菊酯	3000倍液喷雾
		糖醋液诱杀		酒、糖、醋、水以1: 2: 3: 4比列配制。

附 录 D
(资料性)
鸡腿菇生产中追肥用量及用法推荐表

表D. 1给出了鸡腿菇生产中追肥名称及追肥用量。

表 D. 1 鸡腿菇生产中追肥用量及用法推荐表

名称	用量
尿素	0. 5%溶液进行喷
过磷酸钙	0. 3%溶液进行喷施
菇根汤	鲜菇根脚冲洗后。加水煮沸10min-15min，取其过滤液，再加清水10倍~20倍喷施
豆浆	2kg黄豆磨浆，加水至80. 00kg~100. 00kg，喷施菇床300. 00m²~400. 00m²
培养基	培养基浸出液加10倍凉开水。
葡萄糖	2~5%的白糖液
麸皮水	5%麸皮水浸出液

地方标准信息服务平台