

DB41

河南省地方标准

DB41/T 1307—2016

草菇室内床栽生产技术规程

2016-10-26 发布

2017-01-26 实施

河南省质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由河南省食用菌协会提出。

本标准起草单位：夏邑县中国食用菌之乡发展建设办公室、夏邑县质量技术监督局、夏邑县蓝天食用菌有限公司、夏邑县鑫富农业开发有限公司、河南省经济作物推广站。

本标准主要起草人：张伟、司桂敏、张艳军、程鑫、董晴晴、祝叶建、曲奕威。

草菇室内床栽生产操作规程

1 范围

本标准规定了草菇室内床栽生产的术语和定义、产地环境、菌种、生产季节、菇房要求、培养料、播种和发菌期管理、出菇期管理、采收管理、病虫害防控、贮藏、生产档案建立。

本标准适用于草菇室内床栽生产。

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 5749-2006 生活饮用水卫生标准

GB/T 8321(所有部分) 农药合理使用准则

GB/T 12728-2006 食用菌术语

GB/T 23599-2009 草菇菌种

NY/T 393-2013 绿色食品农药使用准则

NY/T 528-2010 食用菌菌种生产操作规程

NY 5099-2002 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求

NY 5358-2007 无公害食品食用菌产地环境条件

3 术语和定义

GB/T 12728—2006界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

室内床式栽培

将培养料摊在室内床架上的栽培方法。

3.2

预湿

将培养料加水使其充分吸水的过程。

4 产地环境

应符合 NY 5358-2007 规定的要求。

5 菌种

菌种生产按NY/T 528-2010 的规定进行，菌种质量符合GB/T 23599-2009的要求。

6 生产季节

根据草菇生长发育的特性，播种期每年4月中、下旬，采收期5月中旬至6月上旬。

7 菇房要求

7.1 菇房建造

菇房规格为：宽9 m、长17 m~20 m，边高不低于4 m，砖瓦结构，安装有通风、喷水、光照等设施，内设5~7层床架，床架可用竹竿、水泥柱搭制。床架宽1.1 m，层间距45 cm~50 cm，床架与菇房两端墙之间及相邻床架中间留80 cm~90 cm管理通道，菇房栽培面积350 m²~500 m²。

7.2 清理菇房

在进料前，用水将床架上的残留物冲洗干净，保持菇房内清洁。

8 培养料

8.1 栽培基质

栽培基质应符合NY 5099-2002的规定，生产用水应符合GB 5749-2006的规定。

8.2 培养料配方

每一百平方米栽培面积用稻草或麦草3000 kg，干牛粪300 kg，用石灰调至pH值8.5。

8.3 堆制场所

应选择在菇房附近，地面应平整、硬实，附近水源充足，排水畅通，通风向阳。建堆前1 d用石灰粉进行场所消毒。

8.4 发酵

8.4.1 粪草预湿

将稻草或麦秸预湿3 d~4 d。预湿方法为：持续浇水2 d~3 d使草充分吸水。草预湿的同时，将晒干的牛粪加适量水堆积1 d~2 d，牛粪含水量60%左右，加水后的牛粪以手握成团、松手即散为宜。

8.4.2 装棚上料

预湿结束后，将稻草或麦秸搬进菇房床架上，草根朝外，草头向里，均匀铺放，厚约48 cm，压实，然后在最上层打水，要打透，每天1次，连续3 d，草料吸足水分后，每平方米上牛粪2.5 kg~3.5 kg。

8.4.3 加温发酵

培养料充分吸水后，关闭门窗，用蒸汽加热升温，使料温迅速升到68℃~70℃，保持48 h；再将料温稳定在65℃，维持36 h后停止加温，温度降到45℃，打开门窗通风，散去二氧化碳、氨气等有害气体，保持料温40℃~45℃、室温32℃~35℃。

9 播种和发菌期管理

9.1 播种

播种前打开门窗通风，清理料面。每平方米喷水 1 kg~1.5 kg，然后播种。将菌种揉碎，均匀撒在料面上，轻拍料面使其菌种与料面充分接触。播种量不能低于干料重的 15%。

9.2 发菌期管理

播种后，料温控制在 33 ℃~35 ℃，3d 后菇房温度保持在 30 ℃左右，适当打开门窗，短时通风换气。

9.3 催蕾

播种后 6 d~7 d 菌丝开始扭结，喷一次出菇水，每平方米喷水 1.5 kg~2 kg，开窗通风，菇房温度保持在 30 ℃左右，空气相对湿度保持在 85%~95%，5 d 左右采收。

10 出菇期管理

10.1 温度管理

培养料温度保持在 28 ℃~30 ℃。

10.2 湿度管理

空气相对湿度保持在 85%~90%。

10.3 光照管理

在菇蕾形成期要给予 50 Lx 以上的散射光照。

11 采收管理

11.1 采收

当草菇子实体直径达到 2 cm~4 cm，菌幕未破裂时采收。

11.2 采后管理

第一批菇采收后，清理料面，剔除死菇和烂菇，通风使料面干爽，然后进行第二批菇管理。

12 病虫害防控

12.1 防控原则

坚持“预防为主，防控结合”的方针；搞好环境消毒和清洁卫生；严把培养料质量关和菌种质量关；按 GB/T 8321 和 NY/T 393-2013 的规定使用农药。

12.2 病害防控

12.2.1 搞好环境卫生，减少杂菌感染。

12.2.2 草菇生长周期短，不适宜用药，发菌期培养料有杂菌感染时，及时将污染物清理出菇房，并加大通风量。

12.2.3 出菇期子实体发生细菌性病害时，应加强通风，抑制细菌性病害发展。

12.3 虫害防控

12.3.1 搞好周围环境卫生，减少虫源。

12.3.2 在门窗和通风洞处安装防虫网，严防害虫进入。

12.3.3 出菇期在菇房安装防虫灯、悬挂黄板进行诱杀。

13 贮藏

采下的鲜菇放入干净的容器中待售，或放在 16℃～26℃的环境下贮存。

14 生产档案建立

应建立生产档案，记录原辅材料来源、生产过程操作规程、药剂及产地、病虫害发生和防治、采收等内容。
