

DB1306

保 定 市 地 方 标 准

DB1306/T 83—2005

白灵菇无公害生产技术规程

2005-07-01 发布

2005-08-01 实施

保定市质量技术监督局发布

前 言

本标准由唐县农业局和唐县质量技术监督局提出。

本标准由唐县农业局技术站起草。

本标准主要起草人：张站山、周九江、张坤英、朱燕、许兴芹。

白灵菇无公害生产技术规程

1 范围

本标准规定了白灵菇无公害生产的产地环境、栽培期、菌种制备、栽培生产、采收、加工等技术要求。

本标准适用于保定市区域内白灵菇无公害生产。

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 18406.1-2001	农产品安全质量 无公害蔬菜安全要求
NY 5010—2002	无公害食品 蔬菜产地环境条件
DB13/T453-2001	农药使用准则
DB13/T454-2001	肥料使用准则
NY 862—2004	杏鲍菇和白灵菇菌种

3 产地环境技术条件

无公害白灵菇生产的产地环境质量安全应符合 NY 5010 的规定。

4 肥料、农药使用的原则和要求

无公害白灵菇生产使用肥料的原则和要求，允许使用和禁止使用肥料的种类按 DB13/T454 执行；控制病虫害安全使用的原则和要求，允许使用和禁止使用农药的种类按 DB13/T453 执行。

5 栽培期

白灵菇适合秋冬和秋春季节栽培。

6 制种

6.1 母种制备

6.1.1 培养基配方

去皮马铃薯 200 克，葡萄糖 20 克，琼脂 20 克，蛋白胨 5 克，硫酸镁 0.5 克，磷酸二氢钾 2.5 克，另加少量酵母片，加水 1000ml。

6.1.2 灭菌

在 1.1 千克/厘米²压力下维持 0.5 小时。

6.1.3 接种

用符合 NY 862 规定的菌种，严格遵守无菌操作规程进行接种。

6.1.4 培养

培养室温度 25℃左右，湿度 70%，不需光线，对空气要求不严格，培养 7 天~10 天。

6.2 原种的制备

6.2.1 原种培养基

6.2.1.1 麦粒种培养基

将去杂小麦用 1%的石灰水浸泡 12 小时~24 小时（因气温而定），再加清水煮至无白心，不开花，捞起沥干，加 1%石膏拌匀，装瓶。

6.2.1.2 棉籽皮培养基

棉籽皮 78%，麸皮 20%，碳酸钙 1%，石膏 1%，水 130%~140%，拌匀，装瓶。

6.2.2 灭菌

a) 常压灭菌：在 100℃维持 12 小时；

b) 高压灭菌：在 1.5 千克/厘米²压力下，维持 2 小时即可达到灭菌目的。

6.2.3 接种

严格遵守无菌操作规程。

6.2.4 培养

培养条件同母种。麦粒种经 20 天左右满瓶，以棉籽皮为主料的菌种一般经 30 天~35 天发满瓶。

7 栽培生产

7.1 栽培料配方

棉籽皮 78%，麸皮 20%，碳酸钙或石膏 1%，蔗糖或红糖 1%，每 50 公斤干料另加酵母片 0.025 克，过磷酸钙 0.25 克，含水量 65%~70%，拌匀装瓶。

7.2 灭菌

常压灭菌在 100℃保持 12 小时。

7.3 接种

严格遵守无菌操作规程。

7.4 培养

温度控制在 25℃~28℃，培养 30 天~45 天菌丝可长满料，此时给予 200Lx~500Lx 的散射光诱导子实体原基形成。

8 出菇管理

8.1 温度

原基形成后，菇房温度控制在 15℃~20℃。

8.2 湿度

湿度控制在 85%~95%，用喷雾器向空间喷雾水，切勿将水喷到菇体上。

8.3 空气

菇房内保持良好的通风换气条件。

8.4 光线

菇房内保持一定的散射光。

9 采收

白灵菇产品应符合 GB 18406.1 规定。

10 病虫害防治

10.1 主要病害及防治方法

10.1.1 菌丝生长期杂菌

10.1.1.1 常见的病害有曲霉、青霉、木霉、根霉和细菌等。

10.1.1.2 防治方法：

- a) 菌种生产尽量避开闷热、潮湿的环境；
- b) 搞好环境卫生，废料及时处理；
- c) 原料配制水份适宜，拌料均匀，培养料必须灭菌彻底，操作人员严格遵守无菌操作规程；
- d) 定期检查，发现霉菌及时处理。

10.1.2 出菇期病害

10.1.2.1 常见的有棉腐病、根腐病和细菌性斑点病。

10.1.2.2 防治方法：

- a) 加强通风透气，控制细菌蔓延；
- b) 注意控制水分，低温时不要将冷水直接喷在菌盖上；
- c) 刚发病时，把培养料表面部分实体挖掉，让其重新长子实体，如有严重污染，要全部废弃或烧掉，以免污染其它菌袋。

10.2 主要虫害及防治方法

10.2.1 危害白灵菇的虫害主要有菌蚊、菇蝇等。

10.2.2 防治方法：

- a) 培养室栽培室的门窗要及时用窗纱封好，以防成虫飞入产卵；
- b) 菇房要经常清扫，搞好卫生，杜绝虫源，地面墙壁用石灰喷洒。

11 鲜销和加工

11.1 鲜销

采收后应立即上市销售，保鲜期不宜超过 3 天。

11.2 干制

把白灵菇切成长 5cm、宽约 3cm、厚 6cm~8cm，按脱水加工干菇的工艺，进行烘干脱水，装入聚乙烯袋密封。

11.3 盐渍

可参见平菇的盐渍制作工艺。

11.4 罐头加工

工艺流程：原料选择→修整→预煮→冷却→切片→配汤→装罐→排气密封→杀菌→冷却→保温入库。