

DB3201

南京市地方标准

DB3201/T 109—2007

秀珍菇生产技术规程

2007-03-01 发布

2007-04-01 实施

南京市质量技术监督局 发布

前 言

本标准编写格式符合 GB/T1.1-2000《标准化工作导则 第1部分：标准的结构与编写规则》、GB/T1.2-2002《标准化工作导则 第2部分：标准中规范性技术要素内容的确定方法》的规定。

本标准贯彻执行 GB4285-1989《农药安全使用标准》、GB/T8321（所有部分）《农药合理使用准则》。

本标准由南京市农林局提出。

本标准起草单位：南京游子山农业科技发展有限公司、高淳县农林局。

本标准主要起草人：王林贵、徐鸿卫、吴福英、王培凤、王明龙、陈生尧、梅成兵、唐胜华。

秀珍菇生产技术规程

1 范围

本标准规定了秀珍菇生产的产地环境、栽培季节、基质、制袋、灭菌、接种、发菌管理、出菇管理、采收、病虫害防治、生产档案。

本标准适用于秀珍菇的室内袋栽。

2 规范性引用文件

下列标准的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注明日期的引用文件，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。凡是不注明日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 4285 农药安全使用标准

GB/T 8321.1（所有部分） 农药合理使用准则

GB 19172 平菇菌种

NY 5010 无公害食品 蔬菜产地环境条件

NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求

3 产地环境

应符合 NY5010 的要求。

4 栽培季节

自然条件下春栽 2 月～3 月制栽培袋；秋栽 8 月～10 月制栽培袋。有冷库设施可周年生产。

5 菌种

应符合 GB19172 的要求。

6 基质

6.1 栽培基质

应符合 NY5099 的要求。

6.2 栽培基质宜选用下列配方：

配方一：棉籽壳 36% 木屑 36% 麦麸 20% 玉米粉 5% 石膏粉 1.5% 石灰 1.5%

配方二：碎玉米芯 70% 玉米粉 7% 石膏粉 1-2% 石灰 0.5-1.5%

配方三：棉籽壳 93% 麦麸 5% 糖和轻质碳酸钙各 1%

6.3 杂木屑在使用前需要经过发酵处理，发酵至木屑呈深褐色后使用。

7 制袋

7.1 拌料

栽培基质按料水比 1:1.1-1.3 拌透拌匀,堆制 1h~2h,含水量为 60-63%,用手紧握料指缝间有水印形成水珠而不滴为宜,pH 为 6.0—7.0。

7.2 装袋

将培养料装入规格为宽 17-20cm×长 33-36cm×厚 0.004cm~0.005cm 的高压低密度聚乙烯或高压聚丙烯塑料袋,装料松紧适度,每袋装料 600g 左右(折合干料重),装完料袋,压平料面,擦净袋外壁,用塑料套环和无棉盖体封口或用塑料绳捆扎袋口。装料须在当天完成并灭菌。

8 灭菌

8.1 灭菌锅或灭菌池内要求栽培袋排放整齐,并留有一定间隙。

8.2 高压蒸汽灭菌要求在 0.15Mpa 压力下,保持 2h 左右,上压前应排净锅内冷空气。

8.3 常压蒸汽灭菌温度达 96℃~100℃后,保持 8h~11h,自然降温后卸袋散热。

9 接种

9.1 料温冷却到 28℃以下后,将栽培袋放入接种箱或无菌室内,按每米³用 5g 高锰酸钾加 10ml 市售甲醛熏蒸消毒,并按无菌操作规范进行接种。

9.2 接种时迅速打开无棉盖体或解开扎口绳子,接入菌种,然后迅速盖回盖子或重新将袋口扎好。每瓶菌种(750ml)接 25 袋~30 袋。

10 发菌管理

10.1 发菌室要求清洁、通风、遮光、保温,并装有纱门纱窗。使用前一周每米³应用甲醛 20ml 加热密闭熏蒸消毒 1~2 天后通风。

10.2 接好种的栽培袋采用墙式叠放,堆高春天不超过 7 层或秋天不超过 5 层;高温季节站立排放,袋与袋之间应留有间隙。

10.3 发菌室温度控制在 24~26℃,空气相对湿度为 65%~70%。

10.4 接种后一周结合翻堆检查一次,发现杂菌污染及时清理检出。扎口的菌袋要在菌丝吃料 1/3 时,适当松开扎口绳,加快菌丝生长。一般培养 30d~35d,菌丝基本长满全袋。

11 出菇管理

11.1 菇房要求同 10.1

11.2 当袋口菌丝吐黄水或出现菇蕾时,应搬进菇房上架排袋,拔掉无棉盖体或解开绳子,割去袋口薄膜露出料面,立袋出菇。

11.3 菇原基形成期菇房温度保持在 20℃~25℃,白天盖膜晚上通风,创造 10℃左右温差,湿度提高到 90%~95%,喷水时结合通风,每天给予一定的散射光;原基分化期湿度保持在 85%~90%,适当加大通风量,光照增强到 600Lux~800Lux;菇蕾生长期要细喷和勤喷水,雾点可直接喷在菇体上,减少通风,光照,控制

菇盖生长、促进菇柄伸长。

11.4 一潮菇采收后，清理表面老根与枯萎菇蕾，停止喷水，加强通风养菌 5-7 天后，再按本部分 11.3 要求管理，可出四至五潮菇。

12 采收

12.1 适期

菇盖边缘内卷，颜色由深逐渐变浅，尚未进入快速生长之前及时采收。

12.2 方法

采收时抓住菇体轻轻扭转拔下。秀珍菇多为单生，可采大留小；丛生菇必须整丛一次采摘，并保持子实体完整。

13 病虫害防治

13.1 防治原则

坚持以预防为主，出菇期避免使用化学农药。农药使用按照 GB4285 和 GB8321(所有部分)的规定进行。

13.2 预防方法

严格检查种源，净化栽培环境，发菌室和菇房安装纱门纱窗，培养残料要及时运离生产场地，使用前一周要严格消毒。

13.3 防治方法

发现被绿霉、根霉、毛霉、青霉等杂菌污染的栽培袋要及时清除；轻度污染的用 70%甲基托布津 600 倍液注射污染点杀菌，菇蝇、菇蚊用纱门纱窗阻隔，室内用黑光灯诱杀；蛞蝓采用人工捕捉或撒石灰、食盐驱杀。

14 生产档案

建立详细的秀珍菇生产管理日记。
