

DB3205 苏州市农业地方标准

DB3205/T 075 -2004

无公害农产品 真姬菇生产技术规程

2004—12—31 发布

2005—01—01 实施

江苏省苏州质量技术监督局 发布

前 言

为了提高本地区真姬菇的质量，生产出优质、安全、卫生的真姬菇，保障人民身体健康，丰富市场供应，根据《中华人民共和国标准法》的要求，特制定本标准。

本标准制定时参考了上海市地方标准 DB/T259.2—2001《安全卫生优质食用菌生产技术操作规范》、GB/T 18407.1—2001 农产品质量安全 无公害蔬菜产地环境要求，并结合苏州市的实际情况而制定。

本标准的格式按照 GB/T1.1—2000《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》的规定编写。

本标准由吴江市农林局提出。

本标准主要起草单位：吴江市综合经营指导站、吴江市天成菇业有限公司。

本标准主要起草人：沈生元、巢海忠、王海生、穆利民。

无公害农产品 真姬菇生产技术规程

1 范围

本标准规定了无公害农产品真姬菇的术语和定义、产地环境、栽培技术措施、采收。
本标准适用于无公害真姬菇栽培。

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/T 18407.1—2001 农产品安全质量 无公害蔬菜产地环境要求

3 术语和定义

下列术语的定义适用于本标准。

3.1

真姬菇

又名蟹味菇，为伞菌目、白蘑科、玉蕈属，原生长于阔叶树的枯木及树桩上，属木腐菌。子实体丛生，菇盖初半球型，边缘内卷后渐平展，直径 4cm~6cm，菌盖中间呈深色斑纹，菌肉白色、致密，菌褶近白色，菌柄中生或微偏生，孢子卵形至近球形。

3.2

搔菌

刺激菌丝形成子实体的一种方法。在出菇前，用带齿的铁皮把基质表面的菌苔、菌被轻轻耙掉，刺激菌丝。

4 产地环境

4.1 环境质量

应符合 GB/18407.1—2001 的规定。

4.2 场地要求

生产场地清洁卫生，菇房或菇棚要离交通主干道 200m 以上，周围无畜禽养殖场和污染企业。

4.3 菇棚要求

菇棚选择排水良好的田块搭建，要求便于通风、保湿、保温。一般采用标准钢管大棚，也可以用毛竹搭建。大棚覆盖材料要三层：里层塑料无滴膜，中间草帘，上层遮阳网。

5 栽培技术

5.1 栽培季节安排

真姬菇从接种栽培到菌丝生理成熟需 3 个月~4 个月，而子实体分化最适宜温度为 14℃~16℃，故春、秋二季都可以栽培。

5.1.1 春季栽培

在 12 月中下旬~1 月上中旬生产栽培袋。

5.1.2 秋季栽培

在 7 月下旬至 8 月上中旬生产栽培袋。

5.2 原料要求

真姬菇栽培过程中所需要的原料如棉籽壳、阔叶杂木屑、麸皮等农副产品下脚料要求新鲜、无霉变、无杂质。

5.3 菌种制作

5.3.1 母种制作

5.3.1.1 母种培养基

马铃薯 200g（煮汁），蛋白胨 5g，葡萄糖 20g，磷酸二氢钾 3g，硫酸镁 1.5g，琼脂 20g，水加至 1000ml。

5.3.1.2 灭菌制斜面

高压蒸汽灭菌 121℃保持 30min，自然降温，制成斜面。

5.3.1.3 接种培养

按常规转管，23℃~25℃左右温度下经 15d~20d 培养，菌丝长满斜面即为母种。

5.3.2 原种制作

5.3.2.1 原种培养基

原种培养基有两个配方，可任选一配方。

a) 麦粒 89%，玉米粉 3%，木屑 5%，尿素 0.3%，硫酸镁 0.2%，石膏粉 1%，石灰 1%。

b) 棉籽壳 83%，麸皮 10%，黄豆粉 5%，石膏粉 1%，石灰 1%。

5.3.2.2 接种培养

选一配方，按常规拌制，含水量 68%~70%。把拌制好的培养料装入 750ml 蘑菇瓶中，高压蒸汽灭菌 121℃保持 1.5h，冷却后按常规接入母种 1 块，25℃~26℃条件下培养，菌丝长满瓶即为原种。

5.3.3 栽培种制作

5.3.3.1 栽培种培养基

栽培种也有两个配方，和原种培养基的配方相同，可任选一种。

5.3.3.2 接种培养

选一配方，按常规拌制，含水量 68%~70%。把拌制好的培养料装入 15cm×28cm×0.005cm 聚丙烯袋内，高压蒸汽灭菌 121℃保持 1.5h，冷却后按常规接入原种 1 接种铲，25℃~26℃条件下培养，菌丝长满袋即为栽培种。

5.4 栽培袋制作

栽培袋原料的配方有 5 种，生产上可任选一种。

a) 棉籽壳 83%，麸皮 8%，黄豆粉 3%，过磷酸钙 3%，石灰 3%。

b) 阔叶杂木屑 75%，麸皮 15%，玉米粉 3%，黄豆粉 3%，石膏 2%，石灰 1.5%，磷酸二氢钾 0.3%，硫酸镁 0.2%。

c) 棉籽壳 90%，麸皮 8%，石灰 2%。

d) 棉籽壳 50%，杂木屑 35%，麸皮 13%，石膏粉 1%，石灰 1%。

e) 作物秸秆（粉碎）72%，麸皮 15%，饼肥 10%，尿素 0.5%，石膏 1%，石灰 1.5%。

5.4.1 装袋

选一配方加水充分拌匀，含水量控制在 68%~70%，装入 17cm×33cm×0.005cm 的聚丙烯袋内，扎线封好袋口。

5.4.2 灭菌

常压蒸汽灭菌 100℃保持 8h，再闷 5h。

5.4.3 接种

在无菌条件下，在料袋内接入 1 铲栽培菌种，然后放置培养室（发菌室）层架上，温度控制在 20℃~25℃，空气相对湿度保持在 69%~71%，避免日光照射。接种后 15d 在离菌丝体先端 3cm 处套上牛皮筋，并在牛皮筋近上方用大头针打 3 个~5 个小孔。

5.4.4 菌丝培养

接种后 7d~10d 内，保持较高温度，控制在 26℃~28℃，以后随着菌丝量的增多，温度逐步降低，最低室温保持在 20℃以上，同时做好通风换气。当菌丝长满袋后，仍需在 20℃~25℃下继续培养 30d 以上，当菌丝体由白色转变成黄土色或淡橙、淡褐色时，标志着菌丝已达到生理上成熟。

5.5 出菇管理

5.5.1 搔菌

菌丝生理成熟后，将栽培袋移入出菇室前，打开袋口，用带齿的铁皮轻轻耙去基质表面的菌苔、菌被，刺激菌丝形成子实体。同时在袋内注入少量清水，隔天再把多余的水倒出。

5.5.2 排放

把搔菌注水后的料袋移入大棚内，分层叠放，袋口朝上。

5.5.3 催蕾

棚内温度控制在 10℃~15℃，相对湿度保持在 90%以上，约 10d~15d 原基形成。

5.5.4 育菇管理

育菇期过程约 10d~15d。

5.5.4.1 温湿度控制

大棚温度控制在 10℃~15℃，相对湿度控制在 85%~90%。

5.5.4.2 通风

早晚通风换气各一次，每次 30min。

5.5.4.3 光照控制

在育菇过程中要有一定的散射光，晚上和阴雨天应采用日光灯补光。

6 采收

6.1 采收时间

当菇盖直径达 2cm~3cm 或每丛中个别直径达 4cm，盖缘不全展开时开始整丛采下（每丛 30 个~50 个子实体）。

6.2 采收

采前 2d~3d 天停止喷水，湿度降低至 80%~85%。真姬菇采下后，连带菇根单层排放在容器内，移出大棚，然后剪去菇根，去掉破碎、黄白、畸形等菇，包装上市销售。真姬菇一般采二潮菇，第一潮菇占产量的 70%左右。

《无公害农产品真姬菇生产技术规程》编制说明

1 任务来源

真姬菇(又名蟹味菇)是吴江天成菇业有限公司最近几年引进的食用菌新品种。经过近三年的栽培,取得了较好的效果,规模逐年扩大,产量稳步提高,市场很畅销。目前,天成菇业年生产能力达到 100 万袋(栽培袋),真姬菇产量 15 万公斤,经济效益显著。

无公害农产品真姬菇生产技术规程有吴江市农林局提出,经苏州市质量技术监督局批准后由吴江市综合经营指导站和吴江市天成菇业有限公司负责编写。接受编写任务后,首先,有针对性地查阅了有关食用菌生产技术的各类标准和技术资料文献,经过认真分析,选择临近地区的地方标准和技术资料作为主要的参考材料。其次,和有关专家及食用菌栽培能手对技术问题认真探讨,确定了编写的基本框架。第三,本标准的草稿完成后,提交有关专家和技术人员进行多次研讨,提出修改意见,并进行了认真的修改和定稿,在 2004 年 11 月基本完成了本标准的编写工作。

2 主要依据

天成菇业有限公司引进真姬菇品种后,制定了相应的生产技术操作规程,严格按照无公害的要求组织生产,取得了一定的成效。2003 年,该公司通过了省无公害基地的认证,其真姬菇产品也获得了无公害农产品的认定,产品畅销上海、苏州市场。

在本标准的具体指标确定过程中,我们遵循实用性和可操作性的原则,使各项指标通过努力能保证完成。

3 和其他标准的关系

真姬菇在江苏省范围内栽培很少,省内目前没有现成的标准可以参考。我们主要参考了上海市地方标准 DB32/T 259.2—2001《安全卫生优质食用菌生产技术操作规范》和有关真姬菇的技术资料,其他方面则参考了 GB/T 18407.1—2001 农产品质量安全 无公害蔬菜产地环境要求和 DB32/T 343.2—1999 无公害农产品(食品)生产技术规范等标准。

4 建议

真姬菇是食用菌系列中的一个稀有品种,目前在全国范围内栽培面积很小,江苏省仅天成菇业一家生产,在制定本标准的过程中没有国家和行业标准作为范本,所以在今后生产实践中还需不断完善提高,并加入工厂化生产的各项要求,为规模化、集约化生产打下好的基础。