

DB 63

青海省地方标准

DB 63/T 2361—2024

大球盖菇设施栽培技术规范

地方标准信息服务平台

2024 - 12 - 11 发布

2025 - 01 - 10 实施

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。

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。

本文件由青海省农牧业标准化技术委员会提出。

本文件由青海省农业农村厅归口。

本文件起草单位：青海省农业技术推广总站、民和县现代农业服务中心、乐都区蔬菜技术服务中心。

本文件主要起草人：张优良、柳红、史瑞琪、高斌、霍建强、王春兰、何婷、钟应霞、何迎昌、许永丽、马国业、郭国寿、郭新志、杨超、吴亨祺。

本文件由青海省农业农村厅监督实施。

地方标准信息服务平台

大球盖菇设施栽培技术规范

1 范围

本文件规定了大球盖菇设施栽培技术的术语和定义、产量指标、产地选择、菌种选择、栽培季节、栽培流程、栽培料配方及预处理、栽培技术及采收。

本文件适用于大球盖菇的设施栽培。

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 5749 生活饮用水卫生标准
- NY/T 1742 食用菌菌种通用技术要求
- NY/T 1935 食用菌栽培基质质量安全要求
- NY/T 2375 食用菌生产技术规范
- NY/T 2798.5 无公害农产品生产质量安全控制技术规范 第5部分：食用菌

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大球盖菇

隶属于菌物界、担子菌门、伞菌纲、伞菌目、球盖菇科、球盖菇属的一类食用菌。又名皱环球盖菇、皱球盖菇、酒红色球盖菇、斐氏球盖菇。

3.2

栽培种

从母种经过二次扩繁后培养的生产菌种。栽培种只用于栽培，不可再次扩繁。

4 产量指标

一般产量22.500 t/hm²~37.500 t/hm²（1500.00 kg/667 m²~2500.00 kg/667 m²），高产产量37.500 t/hm²~52.500 t/hm²（2500.00 kg/667 m²~3500.00 kg/667 m²）。

5 产地选择

5.1 生产环境

生产环境符合NY/T 2375的规定，用水符合GB 5749的规定。

5.2 菇房选择

保温、保湿、通风性能好、便于遮阴的日光温室或拱棚。场地远离工业工厂、养殖场所等。

6 菌种选择

选用适宜当地栽培、发菌出菇快、抗逆性强、高产优质、商品型好的菌种。菌种质量满足NY/T 1742的要求。

7 栽培季节

日光温室宜9月至11月适时播种，拱棚宜4月至7月适时播种。

8 栽培技术

8.1 栽培料配方及预处理

8.1.1 栽培原料及配方

主料选用玉米芯、木屑、麦秸、棉籽壳、稻壳，辅料为麦麸、石灰粉、石膏等，符合NY/T 1935的要求。栽培料配方根据实际可选用如下配方之一。

——玉米芯 30 %、木屑 26 %、棉籽壳 26 %、麦麸 16 %、石灰粉 1 %、石膏 1 %。

——玉米芯38%、麦秸30%、稻壳20%、木屑10%、石灰粉1%、石膏1%。

——麦秸48 %、玉米芯30 %、木屑 10 %、麦麸10 %、石灰粉 1 %、石膏1 %。

8.1.2 预处理

木屑粒径为2.00 cm~4.00 cm，麦秸粒径为4.00 cm~6.00 cm、玉米芯粒径为0.50 cm~1.00 cm。木屑提前预湿，与麦秸、玉米芯、棉籽壳、麦麸、石灰粉、石膏混合均匀补充水分至70 %~75 %。

8.1.3 建堆与发酵

将预处理栽培料搅拌均匀，堆成底宽2.00 m~4.00 m、顶宽1.00 m~1.20 m、高1.00 m~1.50 m的发酵堆。距离料面30.00 cm处温度达到60℃~65℃，发酵48 h进行第一次翻堆，翻堆时将表面层和贴近地面的低温栽培料翻到料堆中央，料堆中央的栽培料翻到外层，重新建堆后用直径5.00 cm~10.00 cm的木棒，每隔30.00 cm自上而下打透气孔。重复发酵3~4次。发酵料应无异味，手感松软，pH值达到6.3~6.8时发酵完成。

8.2 整地作畦

土壤翻松晾晒7 d~10 d，平整土地作畦，畦宽80.00 cm~100.00 cm，畦高10.00 cm~15.00 cm，畦面修整成龟背形，畦间走道25.00 cm~30.00 cm。

8.3 栽培种用量

3.00 t/hm²~3.75 t/hm² (200.00 kg/667 m²~250.00 kg/667 m²)。

8.4 铺料播种

先铺厚10.00 cm~12.00 cm的栽培料，将栽培种播入栽培料内，第一层用种量约占总量的60%；再铺第二层栽培料厚10.00 cm~12.00 cm，同样的方法播入栽培种，用种量约占总量的40%；最上层铺3.00 cm~5.00 cm厚的栽培料，覆盖带孔薄膜保持湿度。

8.5 发菌管理

播种完成后菇房内悬挂遮阳网，室温控制在18℃~23℃。室温大于23℃时，采取遮阴或喷水降温。

8.6 覆土

菌丝布满栽培料面三分之二时，覆盖质地疏松、含水量60%~70%的土壤，厚度2.50 cm~3.50 cm。

8.7 育菇管理

室内温度控制在12℃~23℃，空气湿度控制在85%~90%，透光率控制在30%~40%。第一潮菇收完后，补充料内含水量达70%~75%，第二潮菇管理方法同第一潮菇。

9 病虫害防治

9.1 主要病虫害

主要病害有绿霉；主要虫害有螨类、菌蝇、菌蚊等。

9.2 物理防治

通风口处安装防虫网，利用粘虫板、糖醋液、杀虫灯进行诱杀。

9.3 生物防治

使用BT生物农药、植物源农药。

9.4 化学防治

优先选用生物农药，化学防治采用高效低毒低残留农药。符合NY/T 393和NY/T 2375的规定。不得在出菇期向子实体上喷药。防治方法参加附录A。

10 采收

子实体长至6.00 cm~8.00 cm，表层菌膜未破裂时及时采收，采收2~3潮菇。

附 录 A
(资料性)
大球盖菇常见病虫害化学防治方法

表A. 1规定了大球盖菇常见病虫害及防治方法

表A. 1 大球盖菇常见病虫害化学防治方法

病虫害名称	药剂	用量及使用方法
绿霉	石灰	5%~10%澄清物喷洒；直接撒粉；与硫酸铜合用
	枯草芽孢杆菌	100亿芽孢/g可湿性粉剂66.7g/667m ² ~670g/667m ² 喷雾
	40%噻菌灵	530g/667m ² ~6670g/667m ² 喷雾
螨类	阿维菌素	1%乳油4000倍液喷雾
	0.5%苦参碱	1000~1500倍液喷雾
	0.1%藜芦根茎提取物	120g/667m ² ~140g/667m ² 喷雾
菌蝇、菌蚊	苏云金芽孢杆菌	500倍液喷雾
	0.1%藜芦根茎提取物	120g/667m ² ~140g/667m ² 喷雾
	43%联苯肼酯悬浮剂	10ml/667m ² ~30ml/667m ² 喷雾

地方标准信息服务平台