

DB 2310

牡丹江市地方标准

DB 2310/T 115—2024

北方杏鲍菇工厂化生产技术规程

地方标准信息服务平台

2024-01-31 发布

2024-03-02 实施

牡丹江市市场监督管理局 发布

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。

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。

本文件由黑龙江省农业科学院牡丹江分院和黑龙江强菌生物科技有限公司提出。

本文件起草单位：黑龙江省农业科学院牡丹江分院、黑龙江强菌生物科技有限公司、黑龙江农业经济职业学院、黑龙江省林业科学院伊春分院。

本文件主要起草人：史磊、王延锋、王金贺、高智涛、刘姿彤、盛春鸽、闫水华、张鹏、于海洋、王远杭、赵静、时新瑞、王菲、赵鹤、姜国胜、潘春磊、刘金和。

地方标准信息服务平台

北方杏鲍菇工厂化生产技术规程

1 范围

本标准规定了工厂化栽培杏鲍菇的场地要求、栽培设施、原辅材料要求、菌种要求、栽培管理、采收、包装及贮运。

本标准适用于牡丹江地区杏鲍菇的工厂化栽培。

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/T 150 钢制压力容器
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 12728 食用菌术语
- NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程
- 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
- NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

菇房

泛指人工栽培食用菌，可人工控制温度、湿度、通风、光线环境的出菇厂房。

3.2

培养料

为食用菌生长繁殖提供营养的物质。如木屑、棉籽壳、麦麸、米糠等。

3.3

菇房管理

以所栽培食用菌所需环境条件为调控目标，对菇房进行环境调节和控制的技术措施。

3.4

原基

菌丝体从营养生长阶段转为生殖生长阶段后，扭结形成白色米粒大小的颗粒状物质。

3.5

催蕾

采取控制温度、湿度、通风、光照等方法来促进原基形成菇蕾的技术措施。

4 产地环境

产地环境应符合NY/T 2798.5的要求。

5 菌袋制作

5.1 培养料

北方适宜杏鲍菇生长的基质培主料主要是阔叶树木屑、玉米芯等。辅料有麦麸、玉米粉、米糠、豆粕、碳酸钙、石膏粉等。无论选用哪种原料，均要求新鲜，无霉变。主料辅料应符合NY 5099 的规定。推荐培养基如下。

培养基配方1：木屑32%、玉米芯30%、麸皮20%、玉米粉8%、豆粕8%、碳酸钙2%。

培养基配方2：木屑30%、玉米芯38%、麸皮20%、玉米粉5%、豆粕5%、碳酸钙2%。

5.2 菌种

应符合NY/T 528的要求。宜采用经全国或省级农作物审(认)定委员会审(认)定的杏鲍菇品种。

5.3 预湿

木屑、玉米芯等原材料生产前应进行预湿处理，预湿时间为12 h~24 h，至料无干芯。生产用水应符合GB 5749规定。

5.4 拌料

按照配方将原辅料过筛后一起加入拌料机，含水量控制在60%左右，搅拌均匀。pH调至7.5。

5.5 装袋

选用符合 GB 4806.7-2016 规定的 17 cm×35 cm 聚乙烯袋，机械装袋。每袋装湿料 1 250 g~1 350 g。

5.6 灭菌

装袋后及时进行灭菌处理。灭菌采用高压 0.15 MPa，保持 2.5 h~3 h；压力容器符合 GB/T 150 要求。

5.7 冷却

菌袋温度下降到 60° C 以下时出锅，迅速移至冷却室，冷却至 28° C 以下。

5.8 接种

待菌袋料温降至 28° C 以下时，按照无菌操作进行接种。

5.9 发菌管理

接种后的栽培袋移入培养室，培养室洁净度控制在万级以内。室内温度保持在22℃~25℃，湿度保持在60%~70%左右，做好通风管理，培养20 d~25 d菌丝可满菌袋，再培养10 d，菌丝可达到生理成熟，应将菌袋从培养室移入出菇房。

6 出菇管理

6.1 催蕾

将菌袋安放到出菇房的菇架上打开袋子，接受光照的刺激，光照为300 lx~500 lx。温度保持在12℃~15℃，进行低温刺激，湿度保持在80%左右，通风换气1~2次/d，5 d~7 d形成原基。此后保持空气湿度70%左右，光照500 lx~800 lx，7 d~10 d形成菇蕾。

6.2 疏蕾

当菇蕾至5 cm~9 cm时，要进行人工疏蕾，去劣留优，每个袋留健壮、圆整的菇蕾1~2个。

6.3 育菇

疏蕾后将室内温度保持在12℃~15℃，光强300 lx~500 lx之间，二氧化碳浓度控制在800 ppm~1500 ppm。根据子实体的生长发育情况调整通风，通风换气3~4次/d。菇房空气相对湿度应保持在85%~90%。7 d~10 d后，。

7 采收

菌袋进入出菇房17 d~19 d，菌柄长至12 cm~15 cm 时进行采收。

8 分级包装

削剪掉子实体菌柄基部的基质、杂物，分拣出伤、残、病菇，子实体完整没有破损、没有虫蛀、进行分级，然后称重、包装。

9 储运

包装后的杏鲍菇及时运至冷库保存，温度控制在 2℃~4℃。

10 生产档案

各环节生产管理措施应详细记录，所有记录应保存两年以上。