

平菇全产业链标准综合体
第4部分：平菇出菇管理技术规程

地方标准信息服务平台

2024-11-07 发布

2025-02-06 实施

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 生产要求 1

5 出菇管理 2

6 病虫害防控 3

地方标准信息服务平台

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。

本文件是DB41/T 2774《平菇全产业链标准综合体》的第4部分。DB41/T 2774已经发布了以下部分：

- 第1部分：平菇菌种生产技术规程；
- 第2部分：平菇培养料制备技术规程；
- 第3部分：平菇菌袋生产技术规程；
- 第4部分：平菇出菇管理技术规程；
- 第5部分：平菇采收及冷藏保鲜技术规程。

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。

本文件由河南省农业农村厅提出。

本文件由河南省经济作物标准化技术委员会（HN/TC 31）归口。

本文件起草单位：河南省农业科学院食用菌研究所、安阳市农业科学院、河南省经济作物推广总站、河南省农畜水产品检验技术研究院、西峡县农业农村局。

本文件主要起草人：孔维威、崔筱、郭海增、张钧、李燕强、乔礼、刘芹、孔维丽、黄波。

地方标准信息服务平台

平菇全产业链标准综合体

第 4 部分：平菇出菇管理技术规程

1 范围

本文件规定了平菇出菇的生产要求、出菇管理和病虫害防控。
本文件适用于平菇的出菇管理。

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 700 碳素结构钢
- GB/T 12728 食用菌术语
- GB 50017 钢结构设计标准
- GB 51249 建筑钢结构防火技术规范
- JB/T 6527 组合冷库用隔热夹芯板
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- DB41/T 1244 食用菌主要病虫害防控技术规程

3 术语和定义

GB/T 12728界定的术语和定义适用于本文件。

4 生产要求

4.1 生产环境

生产环境应符合NY/T 391的规定。

4.2 品种选择及菌袋要求

根据栽培季节和设施条件选择适宜温型的品种。菌袋生产宜采用集约化制袋的方式。发满菌丝的菌袋外观应完整无破损，无杂菌污染，无异味，菌丝洁白浓密，菌龄适宜。

4.3 栽培设施

4.3.1 功能要求

栽培设施应具备温光湿气调控功能。

4.3.2 季节性出菇设施

宜采用日光温室、拱形塑料大棚、斜坡式塑料大棚等。棚内可安装防虫网、缓冲间、雾化喷水设施、

通风设施、粘虫板等。

4.3.3 周年出菇设施

周年出菇设施宜采用钢结构出菇房。钢结构设计应符合GB 50017的规定,钢结构材料应符合GB/T 700的规定,出菇房隔热夹芯板的质量应符合JB/T 6527的规定,钢结构出菇房防火要求应符合GB 51249的规定,出菇房走道应设计给水排水系统,自来水应在出菇房外两侧。出菇房要求内壁和屋顶光滑,易于清洗和消毒,通风、排气畅通,有防虫、防鼠设施。

5 出菇管理

5.1 场地处理

菌袋进棚(房)前7 d~10 d对出菇场所进行消杀处理。处理方式按照DB41/T 1244的规定。

5.2 菌袋摆放

5.2.1 地面堆叠式摆放

堆叠摆放层数应根据棚内温度调整,旬平均温度在15℃以上以2~4层为宜,在15℃以下以5~7层为宜。

5.2.2 网格架式摆放

网格尺寸应与菌袋大小相匹配。将准备出菇的菌袋放入层架的网格内,相邻两层菌袋头尾对调摆放。

5.2.3 层架式摆放

层架高度与菇房(大棚)高度相匹配,根据菌袋大小和摆放方式调节层高。菌袋可堆叠摆放在层架内或随筐斜摆在层架上。

5.3 出菇方式

根据菌袋封口方式选择划口、割袋、去套环盖等出菇方式。

5.4 季节出菇设施菇期管理

5.4.1 环境温度

现蕾期日最高温度不大于25℃,温差10℃以上。子实体生长期日最高温度不大于30℃。

5.4.2 空气相对湿度

现蕾期,空气相对湿度不大于85%。子实体生长期,空气相对湿度不小于75%。

5.4.3 光照

自然散射光照。

5.4.4 二氧化碳

通风良好。冬季白天中午打开大棚通风口增加通风,晚上关闭大棚通风口保温。大风和低温雨雪天气应适当关闭通风门窗。

5.4.5 间歇养菌

一潮菇采收后进行5 d~10 d养菌管理，停止喷水，温度控制在15℃~25℃之间，空气相对湿度控制在80%以下，二氧化碳浓度控制在0.2%以下。养菌结束出菇采收后，进入下一潮菇管理。

5.5 周年出菇设施菇期管理

5.5.1 环境温度

现蕾期，温度宜控制在15℃~22℃，温差2℃以上。子实体生长期，出菇温度宜控制在13℃~18℃。

5.5.2 空气相对湿度

现蕾期，空气相对湿度80%~85%。子实体生长期，空气相对湿度80%~90%。

5.5.3 光照

现蕾期，散射光100 lx~500 lx。子实体生长期，散射光100 lx~800 lx。

5.5.4 二氧化碳

现蕾期，二氧化碳浓度不超过0.12%。子实体生长期，二氧化碳浓度不超过0.09%。

6 病虫害防控

病虫害防控按照DB41/T 1244的规定。

地方标准信息服务平台