

DB 63

青海省地方标准

DB 63/T 2363—2024

杏鲍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。

本文件主要起草人：马兰波、钟应霞、王生、史瑞琪、柳红、祁香琴、王亚艺、霍建强、付艳姝、许永丽、何婷、罗生寿、仁青吉、张黎明、高生莲。

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

杏鲍菇设施栽培技术规范

1 范围

本文件规定了杏鲍菇设施栽培的术语和定义、产量指标、产地选择、栽培种选择、栽培基质、栽培技术、病虫害防治以及采收与贮存。

本文件适用于杏鲍菇的设施栽培。

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 393 绿色食品 农药使用准则
- 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

杏鲍菇 *Pleurotus eryngii* (DC.et Fr. Quél.)

属真菌门，担子菌亚门，伞菌侧耳科。别名刺芹侧耳，雪茸，香口蘑，白鲍鱼菇等。

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。

3.3

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。

3.4

菇蕾

由原基分化的有菌盖和菌柄的幼小子实体。

4 产量指标

一般产量 $52.500\text{ t/hm}^2 \sim 74.985\text{ t/hm}^2$ ($3500.00\text{ kg/667 m}^2 \sim 4999.00\text{ kg/667 m}^2$)，高产产量 $75.000\text{ t/hm}^2 \sim 112.500\text{ t/hm}^2$ ($5000.00\text{ kg/667 m}^2 \sim 7500.00\text{ kg/667 m}^2$)。

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 栽培场地

选择日光温室、拱棚或可实现温度、湿度、通风、光照调控的厂房。

5.3 选用设备

生产灭菌锅炉主要选择常压锅炉。

6 栽培种选择

选择适宜当地栽培、发菌出菇快、抗逆性强、高产优质、商品性好的栽培菌种。栽培种满足NY/T 1742的要求。

7 栽培基质

7.1 基质原料及预处理

栽培主料选用玉米芯、杂木屑、棉籽壳，辅料有麦麸、石灰粉。栽培基质满足NY/T 1935的要求，生产用水符合GB 5749的规定。木屑粒径为 $2.00\text{ cm} \sim 4.00\text{ cm}$ ，玉米芯粒径为 $1.00\text{ cm} \sim 2.00\text{ cm}$ 。木屑提前预湿，与玉米芯、棉籽壳、麦麸、石灰粉混合均匀，补充水分至70%~75%。

7.2 基质配方

按照当地原材料和需求任选以下配方其中一种。

——棉籽壳 44%，玉米芯 40%，麦麸 15%，石灰粉 1%；

——棉籽壳 35%，杂木屑 24%，玉米芯 25%，麦麸 15%，石灰粉 1%。

8 栽培技术

8.1 栽培时期

栽培时间宜选择9~10月份。

8.2 拌料

将基质原料摊平，按照1: (1.20~1.40) 的料水比混匀，预湿10 h~24 h，装袋前搅拌均匀。栽培料的pH值为7.0~7.5，含水量为60%~65%。

8.3 装袋

选择规格为宽18 cm~20 cm,长33 cm~36 cm,厚0.03 mm~0.04 mm的聚乙烯或聚丙烯材质的折角袋,采用人工或机械装袋并封口,每袋装料1 kg~1.2 kg。

8.4 灭菌

料袋经常压下灭菌24 h~48 h后,冷却至常温进行无菌接种。

8.5 接种及用量

按照无菌操作进行接种。接种前用75%的酒精对接种人员的手、料袋外壁和接种工具进行消毒,打开袋口将固体栽培种接入,每瓶(袋)栽培种接30~40袋栽培袋。

8.6 菌袋布局

采用层架式栽培。栽培场地放置规格为宽0.40 m,长6 m的栽培床,床架5层,床架层距50 cm,最底层离地面30 cm为宜。每层放置菌棒60~65个。

8.7 发菌管理

在通风、避光、温度23℃~25℃、湿度60%~70%的环境下培养至菌丝满袋,及时清除污染菌袋。

8.8 出菇管理

8.8.1 催菇管理

菌丝扭结形成原基并出现小菇蕾时开袋,袋膜向外卷下折至高于料面2 cm。室温控制在15℃~18℃,相对湿度90%~95%,通风、散光照射。

8.8.2 育菇管理

保持室温在13℃~16℃,空气相对湿度85%~95%,散光照射。子实体较多时疏蕾,保留1~2个健壮圆整的菇蕾。

8.9 二潮菇管理

第一潮菇采收后,及时剔除菇柄、杂屑,按一潮菇出菇管理方法。

9 病虫害防治

9.1 主要病虫害

木霉、青霉、菌蚊、菌蝇等。

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，用量及使用方法按要求进行登记，不得使用国家禁用农药。使用化学药剂应在出菇间隙期进行。符合NY/T 393和NY/T 2375的规定。防治方法参加附录A。

10 采收与贮存

10.1 采收标准

子实体菌盖平展，连柄处下凹，菌柄12 cm~15 cm，菌盖边缘内卷时采收。

10.2 采收方法

采收时按住菌袋将子实体左右旋转轻轻摘下。

10.3 贮存

采收后及时放入温度为4℃~6℃，相对湿度为85%~95%的保鲜库贮存。

地方标准信息服务平台

附 录 A
(资料性)

杏鲍菇常见病虫害化学防治方法

杏鲍菇常见病虫害化学防治方法见表A. 1。

表A. 1 杏鲍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
木霉、青霉	氧化钙	5%~10%澄清物喷洒；直接撒粉；与硫酸铜合用
	二氯异氰尿酸钠	800倍液45%~50%二氯异氰尿酸钠喷雾
	40%多菌灵	1000 倍液喷雾
菌蝇、菌蚊	苏云金芽孢杆菌	500 倍液喷雾
	0. 1%黎芦根茎提取物	120 g/667m ² ~140 g/667m ² 喷雾
	43%联苯肼酯悬浮剂	10 ml/667m ² ~30 ml/667m ² 喷雾

地方标准信息服务平台