

湖 南 省 地 方 标 准

DB 43/T 3129—2024

秀珍菇绿色生产技术规程

Code of practice for the green production of *Pleurotus geesteranus*

2024 - 12 - 31 发布

2025 - 03 - 31 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 基本要求 1

5 生产工艺 2

6 病虫害防治 3

7 采收 4

8 废弃物处理 4

9 档案管理 4

附录 A（资料性） 秀珍菇栽培袋培养基配方 5

附录 B（资料性） 秀珍菇生产档案 6

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。

本文件由湖南省农业农村厅提出。

本文件由湖南省农业标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：湖南省微生物研究所、长沙县综合检测中心、岳麓山实验室、湖南湘草生物科技有限公司、湖南省食用菌研究所、湖南可诺耶生物科技有限公司、国家植保微生物种质资源库（湖南）、益阳欣博农业发展有限公司。

本文件主要起草人：唐少军、邱华丽、徐宁、喻桃生、许隽、颜莲莲、鄢理洋、杨迪、任锐、邓伟、邵晨霞、陈志强、彭思敏。

秀珍菇绿色生产技术规程

1 范围

本文件规定了秀珍菇绿色生产的基本要求、生产工艺、病虫害防治、采收、废弃物处理和档案管理。
本文件适用于秀珍菇绿色生产。

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 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 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程
- NY/T 1731 食用菌菌种良好作业规范
- 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

GB/T 12728界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

秀珍菇 *Pleurotus pulmonarius*

在分类学上属于担子菌门（Basidiomycota），担子菌纲（Basidiomycetes）、伞菌目（Agaricales）、侧耳科（Pleurotaceae）、侧耳属（*Pleurotus*）。

注1：又名环柄斗菇。

注2：特指肺形侧耳。

4 基本要求

4.1 场地

菌种、菌袋制作场地环境条件应符合 NY/T 528 的规定。用水符合 GB 5749 的规定。

4.2 消毒

消毒和杀虫应符合 NY/T 2375 的规定。

4.3 菇房（棚）

菇房（棚）内遮阳率应为 80%~90%，设网格式菇架，搭建要求应符合 NY/T 2375 的规定。

4.4 原料

主料宜选择棉籽壳、莲子壳和麦麸等农林废弃物。辅料宜选择玉米粉、石膏和石灰等。原料应符合 NY/T 1935 的规定。

4.5 生产季节

宜选择 1 月至 3 月制袋，5 月至 7 月出菇，或者 8 月至 9 月制袋，10 月至 12 月出菇。

4.6 菌种

母种和原种的使用应符合 NY/T 528 和 NY/T 1731 的规定。

5 生产工艺

5.1 菌袋制作

5.1.1 培养基配方

配方见附录 A。配方 2 中的杂木屑应预先堆料发酵 18 d~30 d。

5.1.2 拌料

主料预湿 12 h~24 h，再与辅料混合搅拌均匀，含水量为 60%~63%。

5.1.3 装袋

将培养基分装至 18 cm×33 cm×0.05 mm 规格的聚丙烯塑料袋，每袋湿重 1.2 kg~1.6 kg。袋口保持干净，套上盖体套环。

5.1.4 灭菌

压力在 0.11 MPa~0.16 MPa，温度在 121 ℃~126 ℃条件下持续灭菌 3 h~4 h，压力降至常压后移出。

5.1.5 冷却

待栽培袋冷却至 30℃ 以下时移入接种箱或无菌室接种。

5.1.6 接种

1 瓶原种（容积为 750mL）可接 25 袋~30 袋栽培袋，接种操作方法应符合 NY/T 2375 的要求。在接种后的栽培袋上贴上标有菌号和接种日期的标签。

5.2 发菌管理

5.2.1 摆放

将菌袋逐层横放在网格培养架上，上下两层菌袋的袋口方向相反。

5.2.2 培养

环境温度 22℃~25℃，空气相对湿度保持在 65%~70%，每天通风 3 次~5 次，每次 30 min~50 min，黑暗条件下培养。菌丝满袋后继续培养 15 d~25 d，菌袋完成后熟再进行出菇。

5.2.3 剔除杂菌

培养期间定期检查，发现杂菌及时剔除。

5.3 出菇管理

5.3.1 开袋

开袋时沿着环盖将塑料袋割掉，应刮去原先老化菌丝或肥大的原基。

5.3.2 降温催蕾

降温至 10℃~15℃，且降温幅度 10℃以上，维持 20 h~24 h 进行催菇。

5.3.3 升温出菇

升温到 18℃~26℃进行出菇。

5.3.4 湿度

空气相对湿度 85%~95%。

5.3.5 光照

出菇房每天提供 600 lx~800 lx 散射光 1 h~2 h，出菇大棚每天日光照射 2 h~3 h，注意避免直射。

5.3.6 通气

每天通风换气 3 次~5 次，每次 0.5 h。

5.4 转潮期管理

5.4.1 清理料面

前一潮菇采摘后，清除料面菇根和菌丝，雾状补水至水滴滴下。

5.4.2 养菌

温度保持在 22℃~26℃，空气相对湿度控制 70%~80%，避光培养，第二潮、第三潮养菌 20 d~25 d，第四潮后养菌 10 d~15 d。养菌结束后进入下一潮的出菇管理。

6 病虫害防治

6.1 主要病害

主要病害有青霉病、绿霉病等。

6.2 主要虫害

主要虫害有菇蝇、菇蚊和螨类等。

6.3 防治措施

农药的使用应符合 NY/T 393 的规定。主要措施有：

- a) 投入生产前，保持一个清洁、卫生的生产环境，装袋场地、接种场地等场所使用前一天用清水冲洗，再用 5%浓度的石灰水进行喷洒；
- b) 在生产前，用灭菌气雾消毒剂对接种场地、菇棚进行空气消毒；
- c) 工作人员操作前，生产工具要用酒精烧灼、擦洗，将通风孔和门窗封装高密防虫网；
- d) 如菌袋感染杂菌，及时清除出菇棚，进行焚烧或深埋。

7 采收

7.1 采收期

当菌柄长 3 cm~6 cm，菌盖直径 2 cm~4 cm，颜色由深变浅，菌盖边缘内卷尚未完全展开，即可采收。

7.2 采收方法

采收时用剪刀将菇体从基部位置剪下，轻轻放入清洁的塑料筐叠放整齐，塑料筐应符合 GB 4806.7 的规定。菇体为单生时，可采大留小；丛生菇一次采摘，并保持菌菇完整。

8 废弃物处理

栽培废弃物粉碎后应按要求分类，并进行无害化处理。

9 档案管理

生产档案应保存电子档案和纸质档案，资料记录完整准确，档案内容见附录 B。档案记录一式 2 份保存于栽培基地和技术指导单位，档案保存 3 年以上。

附 录 A

(资料性)

秀珍菇栽培袋培养基配方

A.1 配方 1

棉籽壳 50%，莲子壳 20%，玉米芯 18%，麦麸 5%，玉米粉 5%，石灰 1%，石膏 1%，其中主料为棉籽壳、莲子壳和麦麸，辅料为玉米粉、石膏和石灰。

A.2 配方 2

棉籽壳 45%，玉米芯 18%，杂木屑 15%，莲子壳 10%，麦麸 5%，玉米粉 5%，石灰 1%，石膏 1%，其中主料为棉籽壳、莲子壳和麦麸，辅料石灰。

附 录 B
(资料性)
秀珍菇生产档案

表B. 1给出了秀珍菇生产档案内容。

表B. 1 秀珍菇生产档案

编号：

栽培基地名称		联系人		联系电话	
地址					
所属单位名称		栽培数量			
栽培技术情况					
栽培料配制	时间		栽培袋规格		
	栽培料配方		灭菌条件		
	记录人				
接种	时间		温度		
	菌种名称		接种量		
	记录人				
菌丝培养管理	菌袋污染数量		温度		
	空气相对湿度		光照和通气		
出菇管理	菌袋开口时间		温度		
	空气相对湿度		光照和通气		
病虫害防治	病虫害种类		发生时间		
	防治方法				
采收	采收时间		产量		记录人
	采收时间		产量		记录人
	...		...		...
其他情况					

记录人： 年 月 日