

ICS

# DB 1401

山西省太原市地方标准

DB 140100/T 063—2020

---

## 大棚香菇微喷节水生产技术规程

2020 - 01 - 17 发布

2020 - 02 - 17 实施

---

太原市市场监督管理局 发布

## 目 次

1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 栽培条件 .....	1
5 栽培技术 .....	2
6 病虫害防治 .....	4
7 生产档案管理 .....	4

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由太原市农业农村局提出并监督实施。

本标准由太原市农业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：太原市农业技术推广站。

本标准主要起草人：吴俊华、刘瑞宇、张琛、张永香、闻磊、闫文雪、陈云霞、康敏、畅变娥、刘巍、赵复泉、段春晖。

# 大棚香菇微喷节水生产技术规程

## 1 范围

本标准规定了大棚香菇微喷节水生产的栽培条件、生产技术、病虫害防治和生产档案。本标准适用于太原市境内大棚香菇微喷节水生产。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 5084 农田灌溉水质标准

GB/T 8321 (所有部分) 农药合理使用准则

GB/T 12728-2006 食用菌术语

## 3 术语和定义

GB/T 12728 界定的养菌、转色、刺孔、催蕾等术语和定义适用于本文件。

## 4 栽培条件

### 4.1 生产环境

选择生态条件好,周围清洁,水质良好,通风顺畅、无污染的区域。

### 4.2 设施设备

#### 4.2.1 大棚

根据生产规模和地形建造大棚,宽度不超过12m,肩高不低于2.5m,顶高不低于3.5m~4.5m,顶部覆盖孔径为0.1cm~0.2cm的黑色遮阴网,大棚两边配备手动卷帘装置。

#### 4.2.2 蓄水池

在大棚边修建水源充足、卫生条件好的防渗蓄水池,容量大小根据喷灌需要确定,在近水源处修建直径10cm的半地下管道,连接至每个大棚。用水应符合GB 5084规定。

#### 4.2.3 栽培架

使用层架,层高28cm,宽度80cm,共5层,离地距离20cm。

#### 4.2.4 微喷装备

在大棚内顺大棚方向放置3根直径3cm左右的水管，每隔2m接1个微喷旋转喷头。大棚顶部设置微喷带，均匀设置出水口，用于向大棚两边喷水。

#### 4.3 生产前清洁

大棚使用前要清洁整理，清除杂物并进行灭虫和消毒。消毒前，先将大棚的孔洞、裂缝堵塞严密。消毒常用混合熏蒸法，每立方米用甲醛 10 ml、高锰酸钾 5 g、硫磺 10 g。硫磺可用燃烧法使其挥发，甲醛可倒入高锰酸钾中使其自动氧化。放药点可采取上、中、下均匀放置，不同药剂要错开放置，密闭熏蒸24 h~42 h。或者用气雾消毒盒消毒，按3 g/m<sup>3</sup>~5 g/m<sup>3</sup>的用量点燃熏蒸30 min 以上。

#### 4.4 品种选择

按栽培季节、菌种特性和市场要求选择经国家有关部门认定的适宜品种。

#### 4.5 基质

栽培基质主料采用阔叶树木屑，辅料主要有麦麸、玉米面、米糠、白糖、石膏等。要求干燥、新鲜、无霉变，拌料均匀。

### 5 栽培技术

#### 5.1 栽培季节

秋季栽培5月~7月制作菌棒，在9月~次年4月出菇。夏季栽培在11月~次年4月制作菌棒，6月~10月出菇。

#### 5.2 菌棒制备

##### 5.2.1 常用配方

- ①木屑 79%、麦麸或米糠 20%、石膏粉 1%；
- ②木屑 79%、麦麸或米糠17%、玉米面3%、石膏粉 1%。

##### 5.2.2 栽培料制备

按照配方比例，称重主料、辅料，含水量控制在60%~65%之间，pH 值在7~8之间。拌料用水应符合GB 5084规定。

##### 5.2.3 装袋

采用（20~22）cm×55 cm 规格的袋子，装料时要松紧度适宜。

##### 5.2.4 灭菌

灭菌装袋后成批放置到灭菌设备中，采用常规灭菌法蒸料 17 h~24 h，停火后焖锅 2 h。采用高压灭菌，在高压锅灭菌 125℃保持 2.5 h。灭菌后的菌棒放入消过毒的培养室降温。

#### 5.3 接种

灭菌后的料袋及时搬进冷却室，在架上成“井”字形交叉堆放降温，当降到28℃以下时，方可接种。采用长袋侧面打穴接种法。接种时单面4穴打孔，孔深2cm，孔径1.5cm，将菌种掰成圆锥形，嵌满孔穴即可。

## 5.4 养菌

养菌场所要保持干燥、洁净、通风，避光。棚室温度在22℃~25℃，料温不超过28℃。若气温过高可采用大棚外部喷水设施进行降温。保持棚室干燥，空气相对湿度控制在60%~70%。培养室要定时通风换气，保持室内空气新鲜。养菌期间，菌袋采用定期刺孔增氧。

## 5.5 刺孔

含水量偏大，菌丝生长缓慢的菌袋，要及时刺孔。刺孔要先少后多，先浅后深，先细后粗。菌丝生长正常的菌袋，在菌丝满袋后出现瘤状物时一次性刺孔，每袋刺孔60个~80个，孔深达到菌袋直径一半即可。

## 5.6 脱袋和转色

### 5.6.1 脱袋

菌袋出现1/3以上瘤状物，达到生理成熟后，用干净的刀片将菌袋纵向划开数刀，剥去料袋，选择晴天，温度保持在18℃~22℃之间。

### 5.6.2 转色

脱袋后室内温度控制在18℃~22℃。温度过高时打开外部喷水设施或卷帘；温度低于12℃时，放下卷帘增温；早晚可进行微喷喷水，控制棚内空气相对湿度70%~80%；白色菌斑约占菌棒总面积的10%以下，通体呈棕色至棕褐色，菌棒富有弹性即完成转色。

## 5.7 出菇管理

### 5.7.1 出菇环境调控

出菇场所按照品种特性，中低温品种保持在6℃~22℃，中高温品种温度保持在12℃~28℃。湿度在85%~95%之间。当菌棒含水量小于60%时，及时微喷补水或注水。

### 5.7.2 催蕾

菌棒转色后，昼夜温差达到5℃~10℃，使用微喷设备控制空气相对湿度达到90%左右，促进菇蕾形成。对于形成硬、厚菌皮的菌棒，通过增加菇棚内湿度和提高温度促进现蕾。

### 5.7.3 出菇

子实体成熟后，启动微喷设备喷水、降温，控制棚内空气湿度达到80%~90%，温度15℃左右。长菇阶段，前期以喷水保湿为主，后期以注水和喷水相结合。长菇阶段要加强通风换气，保持空气新鲜。不同季节采用不同的遮阳方法和光照时间。

## 5.8 采收及采后管理

### 5.8.1 采收时期

菌盖达到3cm~9cm时是适宜采收期。选择晴好天气，菌盖边缘内卷，内卷的边缘处尚与菌褶相连时采收。采收花菇时，要在菌盖边缘展开60%~70%、菇盖边缘的菌幕清楚可见时采收。

## 5.9 采后管理

### 5.9.1 菌棒整理

每茬菇结束后，要及时整理废菌棒，停止喷雾，降低湿度，通风晾棒，促使菌丝恢复生长。

### 5.9.2 补水管理

菌棒变硬，菇根凹陷处转为白色时，采用微喷喷水和注水相结合的方法补水，之后进行正常催菇管理。

### 5.9.3 采收后废菌棒处理

及时清理采收后的菌棒，提倡进行资源化利用，防治造成污染。

## 6 病虫害防治

### 6.1 物理防治

搞好菇棚及周围环境卫生，清除棚室周围及内部杂草、杂物，特别是种菇后的菌渣，必须及早运出远离菇房处，减少虫卵隐藏场所。人工捕捉害虫，除去病斑或带病子实体。栽培场所出入口及通风窗口安设 60 目纱门、窗，防治螨类、菇蝇、跳虫等害虫。

### 6.2 化学防治

严格执行 GB/T 8321（所有部分）的规定。科学使用农药，注意不同作用机理的农药交替使用和合理使用，以延缓病菌和害虫的抗药性，提高防效。允许使用的低毒农药，每种每茬最多使用 2 次。提倡使用生物防治病虫害方法。使用二氯乙氰尿酸钠等药剂防治黑斑病、烂筒病、褐腐病、青霉病等病害。使用溴氰菊酯或氰戊菊酯喷洒菇床及房菇防治菇蝇、菇蚊等虫害。

## 7 生产档案管理

在生产过程中应建立生产技术档案，并记录产地环境、容器消毒、生产技术、病虫害防治、销售和采收等相关内容。

---