

ICS

# DB 1401

山西省太原市地方标准

DB 140100/T 064—2020

---

## 平菇熟料大袋栽培技术规程

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

本标准根据 GT/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：徐全飞、吴俊华、刘瑞宇、闻磊、张永香、张琛、闫文雪、陈云霞、安耀卿、张杰、畅变娥、刘巍、赵复泉、段春晖。

# 平菇熟料大袋栽培技术规程

## 1 范围

本标准规定了平菇熟料袋栽生产技术及栽培条件、栽培技术、病虫害防治的原则和方法。本标准适用于熟料袋栽平菇的生产。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T8321（所有部分） 农药合理使用准则

## 3 术语和定义

下面术语和定义适用于本标准

### 3.1 熟料栽培

培养料经拌料、装袋、常压灭菌、冷却、接种、养菌及出菇管理的一种栽培方式。

### 3.2 袋料栽培

选用 22 cm~24 cm×50 cm~55 cm×0.2 mm 的低压高密度聚乙烯袋作为栽培容器的一种栽培方法。

## 4 栽培条件

### 4.1 生产环境

要求生产场地清洁卫生、地势平坦、排灌方便，四周宽阔，空气流畅，周围无污染。

### 4.2 栽培场所

#### 4.2.1 日光温室

日光温室菇房东西走向，顶高 2.8 m~3.3 m，跨度 7 m~9 m，长 30 m~60 m，具备门、通风口等通风装置和防虫设施，能遮光、保温、保湿。

#### 4.2.2 大棚菇房

菇房坐北朝南，顶高 2.5 m~3 m，跨度 7 m~10 m，长 20 m~60 m，具备门、通风口等通风装置和防虫设施，能遮光、保温、保湿。使用前一月，揭膜曝晒数日，摆放菌袋前要严格进行空间和地面消

毒。

### 4.3 基质

#### 4.3.1 木屑

除松、杉、柏等有芳香性油脂树种的木屑外，主要采用栎树、果树等阔叶树硬杂木树种木屑。要求木屑颗粒直径2~6 mm，色泽正常，无霉烂、无结块、未混入有毒有害物质。

#### 4.3.2 棉籽壳

要求新鲜、干燥、未霉变、未被农药处理。

#### 4.3.3 玉米芯

要求新鲜、无霉烂变质、干燥、颗粒直径要在1 cm左右，使用前1天单独预湿。

#### 4.3.4 麦麸、米糠、石灰、石膏

要求新鲜、无霉烂变质、干燥、无异味。

### 4.4 菌种

选择抗逆性强，抗杂菌力强，菌丝生长健壮，菇蕾产生整齐，高产、稳产等综合性状优良的菌株。

### 4.5 菇房清洁整理

菇房使用前要清除杂物、杂草等，平整地面，充分通风日晒；使用2.5%溴氰菊酯乳油1500倍~2500倍液喷雾杀虫。施药后密闭48 h~72 h；新建菇房使用前1~3d地面撒一层石灰粉进行消毒，旧菇房用硫磺或气雾消毒剂进行消毒。

## 5 栽培技术

### 5.1 栽培季节的确定

春栽：12月初~翌年4月下旬；夏栽：5月上旬~8月下旬；秋栽：9月中旬~11月下旬。

### 5.2 菌棒制备

#### 5.2.1 配方

①棉籽壳63%；木屑20%，麦麸或米糠15%，石膏粉1%，石灰1%，含水量60%~65%。

②棉籽壳60%；玉米芯28%；麸皮10%；石膏1%；石灰1%；含水量60%~65%。

③棉籽壳45%、玉米芯45%、麸皮5%、玉米粉3%、石膏1%，石灰1%，含水量60%~65%。

#### 5.2.2 配料

各种原料要称量准确，将称好后的各种原料干时搅拌均匀，之后用足量的水将石膏、石灰化开，倒入料内搅匀；总加水量视料的干湿程度、天气情况等可适当增加或减少。调节含水量在60%~65%之间，pH 8.0~9.0。

#### 5.2.3 装袋

塑料袋使用 22 cm~24 cm×50 cm~55 cm×0.2 mm 的低压高密度聚乙烯袋，用装袋机或手工装袋。要求配方合理、装袋填料紧实、均匀，袋壁不破损，料袋湿重 3 kg~5 kg。两端扎口，拌料至装袋结束不超过 4 h，防止酸变。

### 5.3 灭菌和冷却

将料袋合理摆入灭菌锅仓以后，大火加温，要求 4 h 内锅仓内的温度达到 98 ℃~100 ℃，在此温度条件下，并保持 12 h~14 h。灭菌后将料袋运入无菌室冷却至 28 ℃以下。

### 5.4 消毒接种

#### 5.4.1 接种箱消毒

接种箱采用气雾消毒剂消毒每立方米用量 5g~6g，消毒时间 40min~50min 后接种。

#### 5.4.2 菇房消毒

菇房内开放式接种，用气雾消毒剂，每立方米用量 10g~12g，消毒时间 6h~8h 后可接种。

#### 5.4.3 无菌室消毒

无菌室可采用紫外线、臭氧机消毒 8h~10h，关闭后方可接种。

#### 5.4.4 接种

选择菌丝洁白、粗壮、浓密、无杂菌、无虫害、菌龄适当的菌种，将接种工具等放入接种室（接种箱）进行消毒。接种前接种操作人员的手、菌种瓶外壁用 70% 酒精或 40% 新洁尔灭溶液擦拭消毒，接种工具用酒精擦拭后在酒精灯火焰上灼烧。接种时用接种工具去掉表面老化种块，用镊子或经过消毒的手指，将接种块取出放入料袋的料面上，在菌袋的两头接上菌种，分别套上颈圈，用干净双层纸张封口。

### 5.5 养菌管理

#### 5.5.1 养菌环境

要求温暖、干燥、洁净、通风，避光。

#### 5.5.2 培养条件

##### 5.5.2.1 温度

调节培养室温度在 22 ℃~25 ℃，料温不超过 28 ℃。恒温养菌，温差不能超过 3 ℃~5 ℃。发菌期间每隔 7 d~10 d 翻堆一次，防止“烧菌”。气温 20 ℃以下，堆高 6 层~8 层；气温 20 ℃~25 ℃时，堆高 3 层~4 层。气温 25 ℃以上时，单层或双层摆放。

##### 5.5.2.2 湿度

保持培养场所干燥，空气相对湿度控制在 60 %~70 %。

##### 5.5.2.3 通风

培养室要定时开门、开窗，进行通风换气，保持室内空气新鲜。

##### 5.5.2.4 遮光

养菌期间室内要关闭门窗，窗户要进行遮光处理，保持养菌室黑暗。

### 5.5.3 检查成活率与污染率

在菌袋接种后 4 d~7 d 进行，翻堆去除污染的菌袋，每周检查一次。

## 5.6 出菇期管理

当菌丝长满袋后，向空间喷水，以增加空气湿度。当形成菌蕾时，去掉封口纸张。每天空中喷雾 2~3 次，空气湿度保持在 90%~95%。每天开门窗 1~2 次，保持菇房或菇棚内空气新鲜。当菌盖直径长至 2 cm 大小时，可直接向子实体喷水。每天空中喷雾 3~5 次，空气湿度保持在 85%~90%。每天通风 2~5 h，气温高时，将菇房门窗打开或将菇棚二侧的棚膜卷起，通风散热；气温低时，将门窗关闭。

## 5.7 采收

根据市场和消费者需求合理采收。采菇时一手压住菌柄基部的菌棒处，一手捏住菇柄基部，先左右旋转摇动，再向上轻轻拔起。避免菇根拔断留在菌棒内或带起大块培养料。

## 5.8 采后管理

采菇后要及时把菌棒表面的老菌膜除去，挖掉木霉等杂菌污染处，停水 1d~3d，让菌棒表面稍干燥，促使菌棒内部的菌丝恢复生长积累营养，根据菌袋含水量进行补水继续出菇管理。

## 5.9 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。安装防虫网，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、跳虫等害虫迁入。用荧光灯等光源诱杀害虫。

### 6.2 化学防治

使用农药时，要严格执行 GB/T8321《农药合理使用准则》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。使用国家许可的农药品种防治绿霉菌病、黄曲霉病、褐腐病、菇蚊、菇蝇等病虫害，每茬最多使用 2 次。

## 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。