

TTB

凌源市百利食用菌协会团体标准

T/LBLSYJ001-2020

栗蘑生产技术规程

2020-05-08 发布

2020-05-08 实施

凌源市百利食用菌协会 发布

目 次

前言	
1 范围	第 1 页
2 规范性引用文件	第 1 页
3 产地环境	第 1 页
4 栽培技术	第 2 页
5 病虫害防治	第 8 页

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2009 给出的规则起草

本标准由凌源市市场监督管理局提出

本标准起草单位：凌源市百利食用菌协会、凌源市市场监督管理局

本标准主要起草人：宋东奎、王怀印、杨静

栗蘑生产技术规程

1 范围

本标准规定了栗蘑生产技术规程的技术要求。

本标准适用于凌源市百利食用菌协会所属种植户的栗蘑种植栽培。

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，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最近版本（包括所有修改单）适用于本文件。

GB/T4456	包装用聚乙烯吹塑薄膜
GB5749	生活饮用水卫生标准
GB4285	农药安全使用标准
NY/T1742	食用菌菌种通用技术要求
NY5099	无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求
NY5358	无公害食品 食用菌产地环境条件
QB1956	聚丙烯吹塑薄膜

3 产地环境

3.1 场地要求

生产场地应符合 NY5358 规定要求，并应清洁卫生，排水方便，交通方便，有饮用水源。

3.2 栽培场所

3.2.1 林下搭建坡棚或拱棚，上面应配备调节温度和光线的草帘、遮阳网等覆盖物。

3.2.2 坡棚或拱棚可封闭，通风良好。

4 栽培技术要求

4.1 生产季节

生产季节安排应符合表 1 的要求

4.2 培养料准备

制袋期	菌丝培养期	菌棒入畦覆土时间	出菇期
11 月~12 月	11 月~翌年 3 月	3 月~5 月	5 月~9 月

4.2.1 培养料

培养料应符合 NY5099 规定要求 使用培养料如下：

- a) 主料：板栗树木屑、棉籽壳；
- b) 辅料：麦麸、玉米粉；
- c) 添加剂：石膏、白砂糖。

4.2.2 配方及用水

- a) 板栗树木屑 78%，麦麸 20%，白砂糖 1%，石膏 1%；
- b) 板栗树木屑 78%，麦麸 15%，玉米粉 15%，白砂糖 1%，石膏 1%；
- c) 板栗树木屑 40%，棉籽壳 40%，玉米粉 8%，麦麸 10，白砂糖 1%，石膏 1%。

4.2.2.2 含水量 60%~62%，感官以手攥时，指缝含水但不能滴出为尺度。

4.2.2.3 拌料用水符合 GB5749 规定

4.2.3 塑料袋

应符合 GB/T4456 或 QB1956 规定的要求

4.3 制备

4.3.1 过筛处理

板栗树木屑使用前过筛去除过大和可扎破塑料袋的尖锐颗粒。

4.3.2 拌料

原材料按配方比例配比混合，搅拌均匀。

4.3.3 装袋

手工或机械装袋，压实，并封好袋口。塑料袋选用 17cm×(33cm~37cm) 高密度低压聚乙烯料或聚丙烯薄膜袋，厚度 0.04mm~0.06mm。

4.3.4 灭菌

培养料拌好至装袋完毕应在 6h 之内完成，随后立即装筐上锅开始灭菌，常压灭菌料袋内温度达 98℃ 以上保持 12h~14h，或者高压灭菌 0.13MPa~0.14MPa、125℃~127℃ 保持 2h~3h。

4.3.5 冷却

灭菌完毕后，整筐出锅，在洁净无尘场所冷却，当袋温下降至 28℃ 以下方可进行接种。

4.4 菌种

4.4.1 品种选择

选用适宜本地栽培的品种。

4.4.2 菌种质量

菌种质量应符合 NY/T1742 之规定。

4.4.3 接种

选用适龄菌种，先将袋（瓶）外壁用消毒剂（75%酒精或 0.1%高锰酸钾）擦拭并消毒，按无菌操作要求接种。

4.4.4 发菌期管理

4.4.4.1 发菌室环境条件控制

发菌室要求干燥、洁净、通风良好，避免直射光，使用前应进行空间消毒，并能进行温度调控：

a) 温度：保持室内温度 22℃~24℃，控制袋内料温度低于 28℃。料温超过 28℃时，应及时采取降温措施；

b) 空气相对湿度：50%~70%；

c) 光线强度：除检查外，应保持室内黑暗；

d) 通风：保持环境空气新鲜，通风时间和次数应根据设施和季节温度灵活掌握。

4.4.4.2 发菌管理

4.4.4.2.1 菌丝培养期间菌袋码垛不超过 4 层，或“井”字形交叉重叠码放。培养期间应满足 4.4.4.1 的要求。

4.4.4.2.2 发菌期间，每隔 10d~15d 倒垛 1 次。倒垛时做到上下、里外、侧向相互对调使温度均匀一致，及时检出污染菌袋并移出室外。

4.4.4.2.3 记录菌丝长满日期，菌丝满袋后再培养 10d~15d。

4.5 场地处理

4.5.1 场地使用前应清洁整理，清除杂物、杂草等；

4.5.2 平整土地。

4.6 挖畦

林下挖成东西走向的小畦或顺地势挖畦。畦长 2.5m~3m，宽 40cm±3cm，深 25cm±2cm，畦间距 80cm±5cm，畦行距 100cm±5cm，在畦的四周筑成宽 15cm±2cm，高 10cm±1.5cm 的土埂，以便挡水、深层土（生土）堆放一边做覆土用。畦做好后曝晒 2d~3d。

4.7 灌水

栽培前 2d~3d 将畦灌一次大水，灌水量视土壤的墒情而定，土壤干旱和保墒能力差的灌满畦为止，反之则少灌一些水。

4.8 消毒

水渗干后在畦内每平方米撒 0.5kg~0.6kg 生石灰粉进行消毒。

4.9 菌袋摆放

将菌袋脱掉，单层直立紧密摆放于畦内，上面平齐。

4.10 覆土

取地表 20cm~25cm 以下非耕作层土壤作为覆土材料，覆土厚度 1.5cm~2.0cm。

4.11 浇水

覆土后浇足水。

4.12 石子摆放

水渗下后畦面不平的地方用土找平，上面摆放直径 2.5cm~3.5cm 大小的石子，间隔 3cm~5cm，以减少出菇时板栗蘑菇柄上的泥土。

4.13 搭建菇棚

搭建菇棚分拱型棚和坡型棚，菇棚大于栽培畦 15cm~25cm，高度 50cm~60cm。

4.14 头潮菇管理

4.14.1 催蕾

催蕾期间菇棚白天要有强散射光透入，夜间放下塑料薄膜保温、保湿，促使原基迅速形成，并逐步分化成幼菇。

4.14.2 温度

温度控制在白天 22℃~26℃，夜间 20℃以上。

4.14.3 湿度

空气相对湿度应控制在 85%~95%。

4.14.4 水分管理

喷水要灵活掌握，根据天气和菇棚内湿度而定，不能直接向原基上喷水；需要浇大水时让水从畦的一端流到另一端。

4.14.5 通风

应保持栽培场所通风良好，通风时间和次数根据设施和季节温度灵活掌握。

4.14.6 遮荫管理

菇棚遮荫根据天气情况及时进行调整，春季透光率为 30%~40%，夏季为 10%~20%。

4.15 采收

4.15.1 采收时间

栗蘑背面形成菌孔即为成熟，菌孔刚形成为采摘最佳时期，采收前1d停止浇（喷）水。

4.15.2 采摘方法

采摘时将两手或一只手伸平，抓住菌柄基部，用力向上抬起，然后用小刀将上面的泥土等杂物去掉。

4.15.3 清洁整理

采收后要及时清理菇根残留物，并将菇根部补土1.5cm~2.0cm。

4.16 二至三潮菇管理

4.16.1 养菌

采摘后通风干燥5d~7d，菌丝恢复后浇大水。

4.16.2 催蕾

按4.14.1进行管理。

4.16.3 出菇管理

按4.14.2~4.14.6进行管理。

4.16.4 采收

按4.15进行管理。

5 病虫害防治

5.1 应贯彻“预防为主，综合防治”的植保方针，优先使用农业防治和物理防治措施，用药时应符合GB4285的相关规定。

5.2 杂菌防治

杂菌丝培养和出菇阶段防止菇棚内出现高温高湿环境，保持通风、清洁，降低杂菌污染。

5.3 虫害防治

5.3.1 可用黑光灯、频振式杀虫灯、粘虫板等诱杀害虫。

5.3.2 定期灭虫，及时清除污染袋运走远离出菇场地。