T/HAASS

河^{B05}南省农学会团体标准

T/HAASS XXXX—XXXX

香菇全产业链标准综合体 第3部分：优质香菇标准化技术规程

（征求意见稿）

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

河南省农学会 发布

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 品种选择	1
5 出菇场地	1
6 出菇管理	2
7 采收	3
8 采后处理	3
9 病虫害防控	3

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。

《河南省香菇全产业链标准综合体》分为8个部分：

- 第1部分：香菇菌种标准化生产技术规范；
- 第2部分：香菇大棚建设技术规范；
- 第3部分：优质香菇标准化管理技术规程；
- 第4部分：香菇棚（室）接种养菌技术规程；
- 第5部分：鲜香菇分级保鲜技术规程；
- 第6部分：香菇热泵烘干技术规程；
- 第7部分：香菇制棒厂建设技术规范；
- 第8部分：香菇产品质量追溯技术规范

本文件是《河南省香菇全产业链标准综合体》第3部分。

本文件由河南省农学会提出并归口。

本文件起草单位：信阳市农业科学院、西峡县食用菌发展中心、三门峡市农业科学研究所、河南省土壤肥料站

本文件主要起草人：张应香、龚凤萍、杜适普、郭杰、段庆虎、竹玮、李想、刘四海、谢娟、冯铁柱

香菇全产业链标准综合体

第3部分：优质香菇出菇管理技术规程

1 范围

本标准规定了优质香菇出菇管理的术语和定义、品种选择、出菇场地、出菇管理、采收、采后处理和病虫害防控。

本标准适用于河南省优质香菇的生产。

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/T 12728 食用菌术语
- NY/T 3627 香菇菌棒集约化生产技术规程
- NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件
- DB41/T 1244 食用菌主要病虫害防控技术规程
- DB41/T 1769 代料香菇秋栽生产技术规程

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

春栽香菇

12月~翌年3月制棒，经越夏管理，9月下旬开始出菇。

3.2

夏栽香菇

10月~12月制棒，翌年4月中旬开始出菇。

3.3

秋栽香菇

8月上旬~9月中旬制棒，11月下旬开始出菇。

4 品种选择

根据不同栽培模式选择通过省级鉴定（认定）、授权植物新品种权或来源可靠、种性清晰的适宜品种。

5 出菇场地

5.1 环境

出菇环境应符合NY/T 5010的规定。

5.2 菇棚

应选择双层拱形大棚、双网双膜连栋温室或简易型双网双膜双喷淋大棚，菇棚的建设按照本团体标准第4部分的规定执行。

秋栽香菇也可选择简易型层架式小拱棚，菇棚建设按照DB41/T 1769的规定执行。

6 出菇管理

6.1 摆棒

选择适宜的出菇时间，将转色成熟的菌棒脱去外袋，均匀摆放在出菇棚架上，间距8 cm ~ 10 cm。

6.2 催蕾

当菌棒含水量 $\leq 45\%$ 时，出菇前补水至料棒重量的90%左右。保持空气相对湿度80% ~ 90%，散射弱光（光照强度100 lx ~ 200 lx）。温差保持8 °C以上，春栽香菇棚温保持10 °C ~ 25 °C，夏栽香菇棚温保持15 °C ~ 26 °C，秋栽香菇棚温保持10 °C ~ 18 °C。

6.3 花菇管理

6.3.1 疏蕾

菌棒菇蕾数 > 30个进行疏蕾，疏弱留强，定位优选，保持菇蕾分布均匀，每棒留蕾10个左右为宜。

6.3.2 蹲菇

菌盖直径长至1 cm时通过白天掀棚膜，夜晚盖棚膜进行蹲菇管理，长至2 cm结束。菇棚温度控制在6 °C ~ 12 °C。大风雨雪恶劣天气全天盖膜。

6.3.3 催花

6.3.3.1 自然催花

菌盖直径 > 2 cm进行催花管理，至3.5 cm结束。白天气温高于10 °C时盖棚膜利用太阳能增温，低于10 °C时掀棚膜；夜晚掀棚膜，温度低于3 °C时盖棚膜。大风雨雪恶劣天气全天盖膜。

6.3.3.2 加温催花

菌盖直径 > 2 cm进行催花管理，至3 cm结束。通过加温控湿设备来调节温度和相对湿度。白天掀棚膜，夜晚盖棚膜并加温，保持棚温24 °C ~ 28 °C，空气相对湿度55% ~ 65%。

6.3.4 保花

菌盖直径 > 3 cm进行保花管理，至采收结束。通过白天掀棚膜，夜晚盖棚膜，棚温控制在6 °C ~ 12 °C，空气相对湿度55% ~ 65%。大风雨雪恶劣天气全天盖膜。

6.4 光面菇管理

6.4.1 疏蕾

菌棒菇蕾数 > 30个进行疏蕾，疏弱留强，定位优选，保持菇蕾分布均匀，每棒留蕾15个左右为宜。

6.4.2 育菇

菌盖直径 > 3 cm进行育菇管理，保持菇棚温度8 °C ~ 25 °C，空气相对湿度50% ~ 75%，散射光（光照强度500 lx以下），加大通风，保持空气清新。

6.5 间歇养菌

一潮菇采收后进行15 d~20 d养菌管理，保持棚内干燥，严防高温烧菌和低温冻害。出菇前适量补水，进入下潮菇管理。

7 采收

光面菇六成熟左右采收，花菇七成熟左右采收。

8 采后处理

采收后香菇分别进行鲜销和干制，鲜销菇的分级、保鲜和储存按照本团体标准第6部分的规定执行，干制按照本团体标准第7部分的规定执行。

9 病虫害防控

病虫害的防控按照DB41/T 1244的规定执行。