

ICS 65.020.20

B 39

中华人民共和国国家质量监督
检验检疫总局备案号：56902-2017

DB53

云南省地方标准

DB53/T 845—2017

平菇栽培技术规程

2017-10-16 发布

2018-01-01 实施

云南省质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由中华全国供销合作总社昆明食用菌研究所提出。

本标准由云南省食用菌标准化技术委员会（YNTC15）归口。

本标准起草单位：中华全国供销合作总社昆明食用菌研究所、云南省供销合作社科学研究所、云南云菌科技（集团）有限公司。

本标准主要起草人：邵丽梅、张微思、罗孝坤、董娇、刘绍雄、邓雅元、张沙沙。

平菇栽培技术规程

1 范围

本标准规定了平菇栽培的产地环境、栽培技术、病虫害防控和菌渣处理等技术要求。
本标准适用于平菇栽培。

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，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 19172 平菇菌种

NY/T 2375-2013 食用菌生产技术规范

NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件

NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求

3 定义

下列定义适用于本标准。

3.1

菌渣

指栽培各种食用菌以后剩下的固体废物。

4 产地环境

应符合 NY/T 5010 的要求。

5 栽培技术

5.1 菌种选择

应符合 GB 19172 的规定。

5.2 栽培原料

应符合 NY 5099 的要求。

5.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.4 场地选择

5.4.1 发菌房选择

选择闲置房舍，遮阴大棚等场所，应干燥、避光、通风、洁净。

5.4.2 出菇房选择

选择闲置房舍、遮阴大棚等场所，具备通风、遮阳，有散射光，保温保湿，靠近水源，排水方便，通风处和门窗配备防虫窗纱等设施。

5.5 栽培配方

根据当地资源选择以下配方：

- a) 稻草 75%、麦麸（或米糠）20%、蔗糖 1%、石膏粉 1%、过磷酸钙 1%、石灰 2%，含水量 65%；
- b) 稻草 30%、麦秆草 15%、玉米芯 30%、麦麸（或米糠）20%、蔗糖 1%、石膏粉 1%、过磷酸钙 1%、石灰 2%，含水量 65%；
- c) 玉米芯 40%、稻草 20%、棉籽壳 20%、麦麸（或玉米粉）15%、蔗糖 1%、石膏粉 1%、过磷酸钙 1%、石灰 2%，含水量 65%；
- d) 甘蔗渣 75%、麦麸（或米糠）20%、石膏粉 1%、过磷酸钙 1%、石灰 3%，含水量 65%；
- e) 甘蔗渣 45%、杂木屑 30%、麦麸（或米糠）20%、石膏粉 1%、过磷酸钙 1%、石灰 3%，含水量 65%；
- f) 杂木屑 78%、麦麸（或玉米粉）20%、蔗糖 1%、石膏粉 1%，含水量 65%。

5.6 拌料与装袋

5.6.1 拌料

按照配方称量各种培养料，混合均匀，把蔗糖、石灰溶于水与培养料拌匀，调节水分含量在 63% ~ 67%。

5.6.2 装袋

选择聚乙烯或聚丙烯塑料袋，长×宽×厚度规格为(40 cm ~ 55 cm)×(22 cm ~ 24 cm)×(0.0025 cm ~ 0.003 cm)。装袋时应随时翻动料堆，避免料干湿不均匀。装袋要用力均匀，松紧适当，避免菌袋胀破。

5.7 灭菌与冷却

5.7.1 灭菌

5.7.1.1 高压蒸汽灭菌

使用符合国家特种设备质量要求的高压式蒸汽灭菌设备。将菌袋装入高压式蒸汽灭菌设备中，在压力 0.14MPa，温度 121℃ 的状态下持续灭菌 3h。

高压蒸汽灭菌适用于聚丙烯菌袋。

5.7.1.2 常压蒸汽灭菌

将菌袋装入常压蒸汽设备中，在温度 96℃ ~ 100℃ 的状态下持续灭菌 8h ~ 10h。

5.7.2 冷却

灭菌后温度降至 60℃ 以下时出锅。将菌袋搬入干净卫生的冷却室，冷却至 25℃ 以下。

5.8 接种

应符合 NY/T 2375-2013 中 4.4.1 接种的要求。

5.9 发菌期管理

保持菇房环境相对湿度在 60% ~ 70%，温度在 18℃ ~ 25℃，避光、通风。接种 5d ~ 7d 后检查，及时处理有污染的菌袋。

5.10 出菇期管理

室温控制在 15℃ ~ 25℃，空气相对湿度控制在 85% ~ 90%，经 4d ~ 7d 后即可现蕾。当菌盖达 3 cm ~ 4 cm 时每天轻喷、勤喷细雾水 2 次 ~ 3 次，适当通风换气。

5.11 采收

一般应在菌盖平展、孢子尚未弹射时采收。第一潮菇采收后，应及时去掉菇面残留的菌柄、烂菇。停止喷水 3d ~ 4d，让菌丝恢复生长后再喷水保湿。10d ~ 12d 后出现第二潮菇蕾，如此反复管理，可出菇 3 潮 ~ 4 潮。

6 病虫害防控

6.1 主要病虫害

6.1.1 主要病原菌：木霉、毛霉、青霉、链孢霉、曲霉、酵母菌等。

6.1.2 主要害虫：菌蚊、菇蝇、螨虫、线虫等。

6.2 防控方法

按照 NY/T 2375-2013 中 4.6 病虫害防控的规定进行防控。

7 菌渣处理

采收完毕及时将菌袋集中，进行袋料分离，统一处理，避免污染环境。

