安徽省地方标准编制说明

|  |  |
| --- | --- |
| 标准名称 | 平菇生产技术规程  |
| 任务来源（项目计划号） | 安徽省市场监督管理局《关于下达2020年第二批安徽省地方标准制修订计划的通知》（皖市监函〔2020〕341号）文件，计划编号为 2020-2-49 项。 |
| 负责起草单位**（盖章）** | 芜湖野树林生物科技有限公司 |
| 单位地址 | 安徽省芜湖市湾沚区六郎镇野树林百菇园 |
| 参与起草单位 | 芜湖市标准化研究院、安徽美意添生物科技有限公司、芜湖市市场监督管理局、芜湖县野树林食用菌专业合作社、芜湖县食用菌协会、南京吾悦农业科技有限公司 |
| **标准起草人**（全部起草人，应与标准文本前言中起草人排序一致） |
| 序号 | 姓名 | 单位 | 职务 | 职称 | 电话 |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |  |
| **编制情况** |
| 1、编制过程简介 |
| 2020年9月22日，收到市场监督管理局《关于下达2020年第二批安徽省地方标准制修订计划的通知》后，成立标准编制小组，成员有许忠、许腾龙、李娟、庞国乾、王彭杰、金媛媛、许安、王继红、刘爱民等。1. 2020年3月，成立标准起草小组，系统总结平菇生产技术经验，提炼关键技术要点，并大量参阅国内外相关研究文献，广泛争取各方面的建议和意见，形成《平菇生产技术规程》初稿。

2020年3月，向安徽省农业农村厅申请了《平菇生产技术规程》地方标准项目；2020年9月22日，收到安徽省市场监督管理局《关于下达2020年第二批安徽省地方标准制修订计划的通知》（皖市监函〔2020〕341号）文件，计划编号为 2020-2-49。由芜湖野树林生物科技有限公司主持制订，芜湖市标准化研究院、安徽美意添生物科技有限公司、芜湖市市场监督管理局、芜湖县野树林食用菌专业合作社、芜湖县食用菌协会、南京吾悦农业科技有限公司等成立本标准编制小组，进一步系统总结平菇生产技术经验，对标准技术指标、参数和操作要点反复论证并与国内外现有技术比照。在格式上严格按GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》要求进行制定，形成本标准的征求意见稿。征求意见情况：2020年11月开始，由工作组牵头负责通过公司网站、邮箱等方式分多次公开征求意见，共向多个有关行业单位、科研院所、大专院校专家及有代表性的标准利益方发函征求意见。截止2021年3月底，本次征求意见共收到4家单位5条意见，一一采纳。 |
| 2、制定标准的必要性和意义 |
| **必要性：**食用菌产业广泛分布于我国农村，全国食用菌年产值千万元以上的县500多个，亿元以上的县100多个。但由于该产业整体生产人员素质和生产力水平参差不齐，加之各地生产方式、生活习性、物料资源条件和可利用的气候和生物资源条件的差异性，导致食用菌栽培用料、菌种繁育、生产管理和病虫害防治等出现混乱现象。《国务院办公厅转发市场监督总局农业农村部关于加强农业农村标准化工作指导意见的通知》与国家标准化管理委员会关于印发《2020全国标准化工作要点》的通知（国标委发〔2020〕8号）中均强调进一步推进农产品区域化种植的标准化生产，加大对农产品标准的研制。食用菌的可持续发展特性符合中国国情和长远发展战略的需要，在中国人口众多、耕地资源有限、水资源紧缺、农村废弃资源(栽培食用菌原料秸秆)丰富的前提下，发展食用菌生产，有利于克服传统粗放经营对生态环境资源的污染和损害，促进了农村经济的健康持续发展，实现了环境保护与经济发展的双赢。我省是全国食用菌生产重点区域，在食用菌标准制定和推进标准化生产方面做了大量卓有成效的工作，食用菌标准化生产走在全国先进行列，这为我省食用菌健康持续发展发挥了积极的规范引导作用。但目前我省尚无平菇生产相关标准来进一步提高我省范围内的平菇质量，所以研制我省平菇生产相关标准，引导食用菌产业向优质高产高效方向发展，进一步优化食用菌栽培品种结构和农业产业结构势在必行。 |
| 3、制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系。 |
| 《平菇生产技术规程》省地方标准编制遵循“先进性、实用性、规范性”的原则，注重标准的可操作性，严格按照GB/T1.1-2010的规则起草。本标准所引用的其他标准均为现行有效的最新国家标准和农业部标准，制定的标准符合《中华人民共和国标准化法》等法律、法规的规定。 |
| 4、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述（**详细说明**） |
| 主要条款：本标准由范围、规范性引用文件、栽培场地与环境、栽培季节、菌袋生产、出菇管理、采收、转潮管理、病虫害防治等组成。主要技术指标、参数：本标准规定了平菇栽培场地与环境、栽培季节、菌袋生产、出菇管理、采收、转潮管理、病虫害防治等。一、栽培场地与环境1、产地选择：平菇栽培地可选择大棚、空房或地下室。产地大气、灌溉水、土壤质量应符合NY/T5010的规定。2、栽培设施：各类温室、简易棚等设施均可用作菇房(棚)，夏季宜搭建荫棚，冬季需覆膜保温。二、栽培季节1、中低温型品种：制袋(棒)期为 8 月～10 月，培养期为 8 月～11 月，出菇期为 10 月～翌年 5 月。2、高温型品种：制袋(棒)期为 4 月～5 月，培养期为 4 月～6 月，出菇期为 5 月～8 月。3、广温型品种：制袋(棒)期为 常年，出菇期为 9 月～翌年 5 月。三、菌袋生产1、培养料：培养料原料、添加剂种类和用量、用水质量及处理方法，应符合NY 5099要求。2、配方：a、玉米芯65%、棉籽壳25%、麦麸8%、生石灰2%；b、稻草粉40%、杂木屑25%、棉籽壳23%、麦麸10%、生石灰2%；c、棉籽壳50%、油菜杆粉20%、稻草23%、麦麸5%、生石灰2%；d、废棉40%、桑枝屑30%、麦秸秆20%、麦麸6%、豆粕2%、生石灰2%。3、培养基制作：按配方制作培养基，调节水分含量在60%-65%，即用手紧握培养料，以指缝间见水珠而不下滴为宜。pH值保持在7.5～9。4、装袋：采用规格为20cm×40cm、22cm×45cm、25cm×50cm，厚度为0.04 cm～0.05cm的聚丙烯塑料袋，装料要松紧适宜，装好后，封口灭菌。5、灭菌：高压灭菌，高压蒸汽灭菌锅排完冷压后压力表指针上升到1.5kg/㎝2时，保持3h；常压灭菌，灭菌时应使灭菌仓内温度在3h内达到100℃，并继续保温100℃维持12h。6、冷却：灭菌后出仓的栽培袋内部都要冷却至26℃以下。7、接种：在无菌条件下进行接种，每穴接5cm×5cm的菌种1块，料面接一层菌种，排出袋内空气，将口扎好。8、发菌管理：接种后即转入培养室内培养，发菌温度控制在22℃～26℃。接种10d菌丝萌发伸长后，袋内温度不可超过26℃，一般以24℃为宜；发菌环境相对空气湿度应控制在60%～65%，保存培养环境黑暗有利于发菌；每天通风3次～5次，每次1h以上，通风时间根据季节、温度和排放层数灵活掌握。四、出菇管理1、催蕾：当菌丝长满菌袋后，环境温度适宜栽培品种出菇温度范围时，在菇房地面及空间喷水，并在菌袋上喷雾，每日2次～3次，空气湿度达到90%～95%。2、环境调控：中低温品种控制在8℃～20℃，高温品种控制在22℃～32℃,广温品种控制在12℃～28℃。培养环境空气相对湿度控制在90%～95%.子实体分化发育阶段需要适量的散射光，300Lux～800Lux的散射光可促进子实体的形成。子实体生长阶段需大量的氧气，每天要通风换气3～6次，每次1h～2h。五、采收平菇子实体成熟，菌盖充分展开，颜色由深变浅，菌盖尚未破裂时采收。采收时用手握住菇丛根部轻轻拧下，采大留小，除根后置于阴凉处保存。1. 六、转潮管理

平菇采收后，应及时将菌袋表面的子实体残留物清理干净。停水5d～7d，加大通风量，让菌丝恢复生长，同时使培养料部分失水。10d后调控空气相对湿度至90%以上，经7d～10d，产生新的菇蕾。如此反复，可采收6～8潮菇。七、病虫害防治按照 DB34/T 2021 的规定执行。试验验证的论述： 标准的制定单位芜湖野树林生物科技有限公司展开系列试验验证，结合该公司的生产实际，利用本标准的主要内容，对标准中各技术指标进行试验验证，经过数据统计、归纳、整理，基本上取得了趋于一致性的结果，为本标准的实用性、科学性提供了生产应用验证。 |
| 5、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明 |
|  无 |
| 6、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同类标准水平的对比情况 |
| 无 |
| 7、重大分歧意见的处理经过和依据 |
| 无 |
| 8、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等） |
| 1、建议该标准在各级农业技术推广部门及农业专业技术人员进行学习并宣传，在全省推广。2、举办现场会、培训班，进行《标准》的宣传，帮助食用菌栽培技术人员和生产者了解《标准》的基本内容及要求。3、标准编制组成人员及各市、区农业技术推广部门的技术人员负责编制技术措施、方案，解决标准贯彻实施过程中发生的技术问题。 |
| 9、废止现行相关标准的建议 |
| 无 |
| 10、其它应予说明的事项 |
| 无 |

没有的请填写 “无”。