|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.080.20 |
| CCS  | B31      |

|  |
| --- |
|  34 |

安徽省地方标准

DB 34/T XXXX—2021

平菇生产技术规程

Technical regulation for oyster mushroom production

2021 - XX - XX发布

2021 - XX - XX实施

安徽省市场监督管理局  发布

1. 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由芜湖野树林生物科技有限公司、芜湖市标准化研究院提出。

本文件由安徽省农业农村厅归口。

本文件起草单位：芜湖野树林生物科技有限公司、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。

本文件主要起草人：

平菇生产技术规程

* 1. 范围

本文件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。

本文件适用于平菇生产。

* 1. 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。

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

DB 34/T 2021 食用菌主要病虫害综合防治技术规程

* 1. 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

* 1. 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。

产地应清洁卫生、通风良好、水源充足、排灌方便。

产地大气、灌溉水、土壤质量应符合NY/T5010的规定。

* + 1. 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。

应配备调节温度和光照的遮阳网，应通风良好、可密闭，通风处和房门要安装窗纱。

应配备高压灭菌锅、接种箱或超净工作台、装袋机等设施。

* 1. 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。

* + 1. 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。

* + 1. 广温型品种

制袋(棒)期为常年，出菇期为9月～翌年5月。

* 1. 菌袋生产
		1. 生产工艺流程

原辅材料选择→培养基制作→装袋→灭菌→冷却→接种→发菌→出菇管理→采收→转潮管理。

* + 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。

* + 1. 配方

配方如下：

1. 玉米芯65%、棉籽壳25%、麦麸8%、生石灰2%；
2. 稻草粉40%、杂木屑25%、棉籽壳23%、麦麸10%、生石灰2%；
3. 棉籽壳50%、油菜杆粉20%、稻草23%、麦麸5%、生石灰2%；
4. 废棉40%、桑枝屑30%、麦秸秆20%、麦麸6%、豆粕2%、生石灰2%。
	* 1. 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。

* + 1. 装袋

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。

* + 1. 灭菌
			1. 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/cm2时，保持3h。

* + - 1. 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。

* + 1. 冷却

灭菌后出仓的栽培袋内部都要冷却至26℃以下。

* + 1. 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。

* + 1. 发菌管理

接种后即转入培养室内培养，按“品”字或“井”字形排放。

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。

* 1. 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%。

* + 1. 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℃,气温高时要适当通风、增湿、降温，气温低时要采取保温措施。

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。

* 1. 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. 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。

* 1. 病虫害防治

按照 DB34/T 2021 的规定执行。

