

DB3203

徐 州 市 地 方 标 准

DB3203/T 1029—2023

鸡腿菇绿色栽培技术规程

Code of practice for green cultivation of coprinus comatus

2023-06-30 发布

2023-09-01 实施

徐州市市场监督管理局 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 产地环境 1

5 栽培设施 1

6 栽培基质 1

7 栽培技术 1

 7.1 栽培基质配方 1

 7.2 栽培基质发酵处理 2

 7.3 栽培袋制作与灭菌 2

 7.4 接菌与菌丝培养 2

 7.5 栽培袋排放与覆土 2

 7.6 出菇管理 3

8 采收 3

 8.1 采收标准 3

 8.2 采收方法 3

 8.3 包装 3

 8.4 贮存 3

9 病虫害防控 3

10 生产档案记录 3

附录 A（资料性）常见病虫害防治方法 4

附录 B（资料性）鸡腿菇栽培管理记录 5

 B.1 菌袋生产记录 5

 B.2 菌袋培养记录 5

 B.3 出菇管理记录 5

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。

本文件由徐州经济技术开发区市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：苏茸生物科技发展（徐州）有限公司、江苏徐淮地区徐州农业科学研究所、徐州市检验检测中心、徐州经济技术开发区市场监督管理局。

本文件主要起草人：崔广浩、李勇、樊继德、杨峰、沈源、汤禹、王兆进、王抒晨、史新敏、赵永强、陆信娟、刘灿玉、张碧薇、葛洁、杨青青。

鸡腿菇绿色栽培技术规程

1 范围

本文件确立了鸡腿菇绿色栽培程序，规定了产地环境、栽培设施、栽培基质、栽培技术、采收、贮存、病虫害防控阶段的指示，以及上述阶段之间的转换条件，描述了过程记录追溯方法。

本文件适用于徐州地区或同类地区的鸡腿菇绿色栽培。

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 24616—2019 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 1935—2010 食用菌栽培基质质量安全要求

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产地环境

应符合NY/T 391的要求。靠近水源，排、灌等设施完善，交通便利。

5 栽培设施

采用拱形棚栽培。南北向建棚，棚宽3m~8m，棚高2m~3m，棚长30m~50m，棚上用厚度0.10mm~0.14mm无滴棚膜，棚膜上用草帘、农用毡毯或大棚保温被等避光和保温，棚内光照强度100 lx~300 lx。拱形棚周围挖宽40 cm~50 cm、深30 cm~40 cm排水沟。

6 栽培基质

栽培基质应符合NY/T 1935—2010中4.1、4.3的要求。主料用玉米芯、棉籽壳、菌糠、农作物秸秆等；辅料用麸皮、玉米粉、豆粕等。水质要求应符合NY/T 391要求。

7 栽培技术

7.1 栽培基质配方

栽培基质常用配方有以下三种：

- 配方 1：玉米芯 78%、麸皮 10%、玉米面 5%、豆粕 4%、石灰粉 2%、石膏粉 1%、硫酸镁 0.1%，料水比为 1：1.4；
- 配方 2：棉籽壳 91%、过磷酸钙 4%、石灰粉 3%、石膏粉 2%、硫酸镁 0.1%，料水比为 1：(1.3~1.4)；
- 配方 3：木腐菌菌糠 50%、秸秆 40%、豆粕 5%、石灰粉 3%、石膏粉 2%、硫酸镁 0.1%，料水比为 1：1.4。

7.2 栽培基质发酵处理

发酵建堆时每堆栽培基质应不少于250kg。发酵时先将各种栽培基质干料拌匀，并提前预湿吸足水分。可溶性物质先溶于水，然后均匀拌入栽培基质中。拌好的栽培基质含水量68%~70%为宜。料堆底宽1.2m~1.5m，高1.0m~1.2m，长度不限。堆好后在料堆上每隔30cm~50cm扎一个通气孔。当料堆温度上升到60℃以上时保持24h翻堆，以后每天或隔天翻一次堆，共翻3次~4次堆，发酵时间7d~8d。

7.3 栽培袋制作与灭菌

选用(17cm~18cm)×36cm规格耐高温聚乙烯或聚丙烯菌袋，菌袋厚度0.04mm~0.05mm。每袋装料1.1kg~1.2kg。栽培袋高压灭菌时，115℃~118℃，保持2.5h~3.0h。常压灭菌时，100℃，保持9h~10h。

7.4 接菌与菌丝培养

栽培袋温度冷却至30℃以下时接菌，应选用菌丝洁白、粗壮的优质菌种。菌丝培养阶段保持环境温度20℃~28℃，最适温度24℃~26℃，空间相对湿度65%~70%，二氧化碳浓度小于2%，避光培养。

7.5 栽培袋排放与覆土

7.5.1 栽培袋排放

7.5.1.1 栽培场地处理

栽培场所应提前用喷雾和熏蒸相结合的方法进行分次杀虫杀菌处理。喷雾使用10%氯氰菊酯2500倍液；熏蒸使用农用磷化铝片，每2m³~3m³用1片，密封48h。

7.5.1.2 排放时间

栽培袋菌龄在50d~70d时排放。春季栽培时，3月上旬~4月上旬排放；秋季栽培时，8月下旬~10月中旬排放。

7.5.1.3 排放方法

畦宽1.0m~1.3m，畦与畦之间留宽40cm~45cm操作道。脱去栽培袋外部菌袋，横排或竖排于菌床上，袋与袋之间间隔1cm~2cm。

7.5.2 覆土

选用沙壤土作为覆土材料。覆土暴晒2d~3d后，添加0.5%~1.0%石灰粉调节土壤pH值至7.5~8.0。覆土时采用二次覆土法。第一次覆土：覆土厚度1cm~2cm，覆土后缓慢补水至覆土含水量达到饱和；

第二次覆土：第一次覆土12 d~15 d后，在50%~80%畦面出现鸡腿菇原基时，覆土厚度2 cm左右。覆土湿度以手握成团为宜。

7.6 出菇管理

首次覆土后保持畦面温度22℃~28℃，空间相对湿度80%~90%，避光培养，通过通风控制二氧化碳浓度小于0.13%；二次覆土后保持畦面温度20℃~22℃，空间相对湿度80%~95%，光照强度200 lx~300 lx，通过通风控制二氧化碳浓度小于0.2%。出菇期保持畦面温度10℃~22℃，最佳15℃~18℃，空间相对湿度80%~90%，光照强度150 lx~260 lx，通过通风控制二氧化碳浓度在0.2%~0.3%。

8 采收

8.1 采收标准

子实体高度8 cm~12 cm、菌帽直径2 cm~3 cm、菇体紧实时及时采收。

8.2 采收方法

采收时应轻拿轻放，手持子实体基部掰下或轻轻旋转拔起，清除基部泥土，用包装袋密封。

8.3 包装

包装和标志等应符合 GB/T 24616—2019 第4章、第5章的要求。

8.4 贮存

采后密封保存，贮藏温度2℃~6℃，保质期5 d~7 d。

9 病虫害防控

遵循“预防为主，综合防治”的原则，以农业防治、物理防治为主，严格控制化学防治。农药使用应符合NY/T 393要求。在原基形成和采收期，不使用任何农药。常见病虫害防治方法见附录A。

10 生产档案记录

建立可追溯的生产档案，对每一生产周期原材料使用、栽培管理过程、产品采收及销售等过程全程记录，并保存二年以上。管理记录表见附录B。

附 录 A
(资料性)
常见病虫害防治方法

常见病虫害防治方法见表A. 1。

表A. 1 常见病虫害防治方法

序号	病虫害名称	防治方法
1	胡桃肉状菌	栽培袋彻底灭菌处理； 取健康土壤覆土； 覆土和调菇水用二氯异氰尿酸钠 1 100 倍液、栽培场地用 550 倍液处理。
2	石膏霉	清除浸染区的覆土和栽培基质； 栽培基质添加 2%石灰粉，调节 pH 值至 7.5~8.0。
3	鬼伞	选用新鲜干燥培养料，并彻底灭菌； 提高培养料发酵质量，防止培养料 pH 值过低； 菌丝培养阶段控制发菌温度在 28℃以下； 减少氮元素使用量。
4	炭角菌	保持出菇期畦面温度 10℃~22℃； 及时清除浸染区覆土和栽培基质，并进行无害化处理。
5	虫害	使用杀虫灯、粘虫板和防虫网等物理防控措施； 严格场地卫生管理，防止积水和过于潮湿； 栽培场地及周边用 1 500 倍高效氯氢菊酯喷杀，防治螨类。

附 录 B
(资料性)
鸡腿菇栽培管理记录

B.1 菌袋生产记录

见表B.1。

表B.1 菌袋生产记录表

制袋		灭菌			接种			损耗数量 (袋)	备注
日期	数量 (袋)	日期	温度 (℃)	保温时间	日期	品种	数量 (袋)		

B.2 菌袋培养记录

见表B.2。

表B.2 菌袋培养记录表

日期	温度 (℃)	相对湿度 (%)	通风时间		查菌				备注
			开始时间	结束时间	日期	数量 (袋)	污染总数 (袋)	污染率	

B.3 出菇管理记录

见表B.3。

表B.3 出菇管理记录表

日期	温度 (℃)	相对湿度 (%)	光照 (Lux)	通风		二氧化碳浓度 (%)	备注
				开始时间	结束时间		