

DB 1404

山 西 省 长 治 市 地 方 标 准

DB 1404/T 012—2018

绿色农产品 平菇生产技术规程

2018 - 09 - 01 发布

2018 - 10 - 01 实施

长治市质量技术监督局 发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由长治市农业委员会提出并归口。

本标准起草单位：长治市微生物研究所、长治市蔬菜研究所、长治市农业广播电视学校、长治市植物保护植物检疫站、长治市土壤肥料工作站。

本标准主要起草人：王景盛、胡育敏、程素媛、韩超、魏爱军。

绿色农产品 平菇生产技术规程

1 范围

本标准规定了绿色农产品平菇生产的产地环境质量、原料选择、生产工艺流程、栽培料的配比、拌料、出菇管理；以及病虫害控制、采收、包装、贮藏、运输和质量追溯体系要求。

本标准适用于山西省长治市行政区域内的绿色平菇生产。

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。

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

3 产地环境质量

应选择地势平坦、排水方便、水源方便，无废水、废气及废渣污染。

4 原料选择

生产使用的原料选择新鲜无霉变的棉籽壳、玉米芯、木屑或者农作物秸秆。

5 生产工艺流程

平菇生产可采用熟料栽培、发酵料栽培方法。

5.1 熟料栽培

培养基配制→装袋→灭菌→接种→培养→出菇管理→采收。

5.2 发酵料栽培

发酵料配制→建堆发酵→装袋→接种→培养→出菇管理→采收。

6 栽培料配方

主要原料为玉米芯或木屑，使用前暴晒2d~3d。

6.1 熟料栽培配方

①杂木屑50%，玉米芯（粉碎成黄豆粒大小）33%，麸皮15%，石灰1%，石膏1%；

②玉米芯（粉碎成黄豆粒大小）93%，麸皮4%，过磷酸钙1%，石灰1%，石膏1%。

6.2 发酵料栽培配方

- ①玉米芯（粉碎成黄豆粒大小）93%，麸皮4%，过磷酸钙1%，石灰1%，石膏1%；
- ②玉米芯（粉碎成黄豆粒大小）94%，过磷酸钙2%，石膏粉2%，尿素1%，石灰1%。

7 栽培料制作

7.1 熟料栽培料制作

按配方配制，含水量控制在60%~65%。

7.2 发酵料栽培料制作

7.2.1 拌料

将辅料混匀加入玉米芯中，含水量控制在60%~65%，采用建堆发酵。

7.2.2 建堆

料堆一般建成1.2m~1.5m、高0.8m~1.2m、长度不限的长堆。料堆建好后，用直径5cm的木棒在料堆顶部、料堆两侧的中部和下部各打1行透气孔，间距30cm左右，随后在料堆中插入长柄温度计，再用草帘、麻袋等能透气的覆盖物将料堆覆盖好。

7.2.3 发酵和翻堆

料温升到55℃~60℃时开始计时，维持8h~12h后，进行第一次翻堆。把料堆的培养料互换位置，翻堆后，重新建堆，打气孔和覆盖的要求与初建堆时基本相同。当料堆温度再次升到55℃~60℃时，仍保持8h~12h后，进行第二次翻堆，并重新建好料堆。平菇培养料堆积发酵，一般需要翻堆3次，堆期依气温不同约5d~7d。

7.2.4 发酵料标准

当培养料色泽均匀转深，质地变得柔软，料内出现较多白色放线菌，闻不到氨、臭、酸味时，便可拆堆终止发酵。

8 装袋和接种

8.1 菌袋的规格

熟料栽培选用（22cm~24cm）×45cm的聚丙烯或聚乙烯塑料袋，厚度不低于0.004cm，发酵料采用24cm宽的聚乙烯或聚丙烯筒料装袋，将筒料裁成50cm~55cm长，一端扎紧。

8.2 熟料栽培灭菌、接种

常压100℃灭菌，维持12h。料温降至30℃以下时即可进行接种，接种采用颗粒料菌种并封口。

8.3 发酵料装袋、接种

先将菇袋底部放一层菌种，厚约2cm，然后放约8cm~10cm左右发酵料，然后再叠加放一层菌种一层发酵料，最后用菌种封住，扎口。

9 培养

温度控制在20℃~24℃，空气相对湿度65%~70%，通风避光。为使菌丝生长旺盛，加大通气，发酵料栽培可在菌袋菌种层扎眼通气。

10 出菇管理

将长满菌丝的菌袋卧放，堆至高度约1m，根据不同品种确定适宜出菇温度，控制温度在15℃~22℃，空气相对湿度85%~95%，加强通风，增强散射光。

11 病虫害防治

11.1 防治原则

以“预防为主、综合防治”方针，宜采用农业防治、物理防治、生物防治，配合科学、合理的化学防治。

11.2 农业防治

选用抗性强的菌株；使用菇棚前彻底消毒；主辅料应新鲜、无霉变；栽培袋应彻底灭菌，接种严格按照无菌操作要求进行；生长条件适宜，适时进行通风和温湿度的调控。

11.3 物理防治

应进行日常巡查，发现零星病害及时剔除，及时清理菇根，减少虫害的发生。

11.4 化学防治

栽培袋出现局部杂菌感染，可用石灰涂抹感染部位，继续出菇；农药使用应按NY/T 393 绿色食品 农药使用准则的要求；原基形成至采收期间应禁止使用任何农药。

12 采收

12.1 采收方法

平菇子实体展开，伞盖大小适宜，整丛采摘。

12.2 采收后处理

平菇采收后，清理料面，停止向菌袋喷水1d~2d，相对湿度达80%，温度20℃~24℃，以利菌丝恢复。按前述方法管理，可采3潮~4潮菇。

13 包装、贮藏和运输包装

13.1 包装

应符合NY/T 658的要求。

13.2 贮藏

鲜品贮藏时要避光、阴凉，贮藏温度1℃~4℃；菇体间松散包装，透气性能好；不得与有毒、有害、有挥发性物质混贮。贮藏设施、周围环境、卫生要求、出入库、堆放等应符合NY/T 1056的要求。

13.3 运输

运输工具和运输管理等应符合NY/T 1056的要求。

14 质量追溯体系

生产全过程，要建立质量追溯体系，健全生产记录档案，包括：地块档案、栽培料、接种、发菌、生产管理、收获、收后处理及存贮、加工、销售记录等。记录保存期限不得少于2年。
