ICS 65.020.20
CCS B 31

DB3201

南 京 市 地 方 标 准

DB XX/T XXXX—XXXX
代替 DB 3201/T 109-2007

秀珍菇生产技术规程

Technical code of practice for *pleurotus geesteranus*

（发布公示稿）

2021－XX－XX 发布　　2021－XX－XX 实施

南京市市场监督管理局　　发 布

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。

本文件代替了DB 3201/T 109—2007《秀珍菇生产技术规程》，与DB 3201/T 109—2007相比较主要技术变化如下：

——更改了培养基质的配方类型。减少了棉籽壳的用量，增加了玉米芯、大豆秸秆粉、杂木屑、稻草等秸秆种类和用量（见 7.2，2007 年版的 6.2）；

——更改了装袋方式。明确用装机装袋，不建议人工装袋（见8.2，2007年版的7.2）；

——更改了接种箱的灭菌药剂和使用方法（见10.1，　2007年版的9.1）；

——更改了发菌棚（室）、栽培棚（室）合二为一，发菌出菇通用，统称为栽培棚（室）和栽培棚（室）的灭菌药剂和使用方法，减少了菌包搬运用工和灭菌次数（见 11.1、11.3、12.2，2007 年版的 10.1、10.3、11.3）；

——删除了出菇房灭菌方法（见2007年版的11.1）；

——更改了病虫杂菌防治方法，增加了国家新登记的农药品种（见 13.1、13.2，2007 年版的 13.1、13.2、13.3）；

——增加了栽培后废弃基质的处理要求（见15）。

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。

本文件由南京市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：南京淳禾农业科技有限公司。

本文件主要起草人：张炳伢、江丰、周文、唐庆伟、吴浩、王明龙、吕迟华、王林贵。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2007年首次发布为DB 3201/T 109—2007

——本次为第一次修订。

秀珍菇生产技术规程

1 范围

本文件规定了秀珍菇生产的产地环境、栽培季节、菌种、基质、制袋、灭菌、接种、发菌管理、出菇管理、病虫杂菌防治、采收、废弃基质处理、生产档案。

本文件适用于秀珍菇的棚（室）内袋式栽培。

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 8321（所有部分） 农药合理使用准则

GB 19172 平菇菌种

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 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 5010的要求。

5 栽培季节

春栽2月～3月，秋栽8月～10月制栽培袋。有冷库设施可周年生产。

6 菌种

应符合GB 19172的要求。

7 基质

7.1 栽培基质

应符合NY 5099的要求

7.2 栽培基质选用配方（质量比）

配方一：碎玉米芯70% 、棉籽壳20% 、玉米粉6%～8% 、石膏粉1%～2% 、石灰1%～2%。
配方二：杂木屑30% 、棉籽壳20% 、稻草15% 、豆粕12% 、麦麸20%、碳酸钙2%、 石灰1%。
配方三：碎玉米芯25% 、杂木屑20% 、碎大豆秆28% 、麦麸23%、碳酸钙2%、 蔗糖1%、石灰1%。

7.3 杂木屑使用方法

杂木屑在使用前需要经过发酵处理，发酵至木屑呈深褐色后再使用。

8 制袋

8.1 拌料

栽培基质按料水比（1:1.1～1：1.3）拌透拌匀,堆制1 h～2 h，含水量为60%～63%，用手紧握料指缝间有水形成水珠而不滴为宜，pH为6.0～7.0。

8.2 装袋

采用装袋机装袋，将培养料装入规格为长（33 cm～36 cm）×宽(17 cm～20 cm)×厚(0.004 cm～0.005 cm)的高压低密度聚乙烯或高压聚丙烯塑料袋,装料松紧适度,每袋装料600 g左右(折合干料重)，装完料袋，压平料面，擦净袋外壁，用塑料套环和无棉盖体封口或用塑料绳捆扎袋口。装料须在当天完成并灭菌。

9 灭菌

9.1 灭菌锅或灭菌池内要求栽培袋排放整齐，并留有一定间隙。
9.2 常压蒸汽灭菌温度达 96 ℃～100 ℃后，保持 8 h～11 h，自然降温后卸袋散热。

10 接种

10.1 料温冷却到 2 8℃以下后，将栽培袋放入接种箱或无菌室内，按每立方米用 66%二氯异氰尿酸钠烟剂 6 g～8 g 密封烟熏 1 h～2 h 后，按无菌操作规范进行接种。
10.2 接种时迅速打开无棉盖体或解开扎口绳子，接入菌种，然后迅速盖回盖子或重新将袋口扎好。

11 发菌管理

11.1 栽培棚（室）要求清洁、通风、遮光、保温，并装有纱门纱窗。使用前一周，按每立方米用 66%二氯异氰尿酸钠烟剂 6 g～8 g 密封烟熏消毒 1 d～2 d 后通风。
11.2 接好种的栽培袋采用墙式叠放，堆高春天不超过 7 层或秋天不超过 5 层；高温季节站立排放，袋与袋之间应留有间隙。
11.3 发菌时栽培棚（室）温度控制在 24 ℃～26 ℃，空气相对湿度为 65%～70%。
11.4 接种后一周结合翻堆检查一次,发现杂菌污染及时清理检出。扎口的菌袋要在菌丝吃料并封面后，适当松开扎口绳，加快菌丝生长。一般培养 30 d～35 d，菌丝基本长满全袋。

12 出菇管理

12.1　当袋口菌丝吐黄水或出现菇蕾时，应拔掉无棉盖体或解开绳子，割去袋口薄膜露出料面码堆或立袋促进出菇。
12.2　菇原基形成期栽培棚(室)温度保持在 20 ℃～25 ℃，白天盖膜晚上通风，创造 10 ℃左右温差，湿度提高到 90%～95%，喷水时结合通风，每天给予一定的散射光；原基分化期湿度保持在 85%～90%，适当加大通风量，光照增强到 600 Lux～800 Lux；菇蕾生长期要细喷和勤喷水，雾点可直接喷在菇体上，减少通风、光照，控制菇盖生长、促进菇柄伸长。
12.3　一潮菇采收后，清理表面老根与枯萎菇蕾，停止喷水，加强通风养菌 5 d～7 d 天后，再按本部分 12.2 要求管理，可出四至五潮菇。

13　病虫杂菌防治

13.1　预防措施

清洁棚（室）周边栽培环境，菇棚（室）通风口要安装纱门纱窗，使用前一周棚（室）及其周边应喷洒杀虫杀菌剂消毒

13.2　防治措施

13.2.1　药剂防治只在没有子实体时实施。遵照农业农村行政主管部门的特别许可执行，本文件推荐用药为试验示范结果。具体使用按 GB/T 8321(所有部分)的规定执行。
13.2.2　发现木霉、根霉、毛霉、青霉等杂菌污染的栽培袋要及时清除，轻度污染的菌包用 70%甲基托布津 600 倍液注射污染点杀菌，或清除长有霉菌的培养料后，在面上撒一层石灰粉抑制杂菌生长。
13.2.3　在棚（室）内安装黑光灯和黄板诱杀菇蝇、菇蚊。没有子实体时，可用 4.3%氯氟•甲维盐乳油 2000 倍～3000 倍液喷淋菌包。
13.2.4　采用人工捕捉或撒石灰、食盐驱杀蛞蝓。

14　采收

14.1　适期

菇盖边缘内卷，颜色由深逐渐变浅，尚未进入快速生长之前及时采收。

14.2　方法

采收时抓住菇体轻轻扭转拔下。秀珍菇多为单生，可采大留小；丛生菇必须整丛一次采摘，并保持子实体完整。

15　废弃基质处理

栽培结束后的废弃基质要及时脱去塑料袋，粉碎后还田；或送到有机肥生产厂加工成商品有机肥；或送到垃圾处理场处理。

16　生产档案

建立详细的秀珍菇生产管理日记。