ICS 62.020.20

B 22

DB6103

宝鸡市地方标准

DB 6103/T —XXXX

|  |
| --- |
|  |

猕猴桃园覆土栽培香菇技术规范

（征求意见稿）

 xxxx- xx- xx发布

xxxx- xx-xx实施

宝鸡市市场监督管理局   发布

前  言

本文件按照GB/T1.1-2020《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。

本文件由宝鸡市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：宝鸡市农业科学研究院、西北农林科技大学、宝鸡市园艺技术工作站。

本文件主要起草人：韩根锁、赵保平、李鸣雷、张志强、张锁良、张嫒、张文超、朱发、张海斌。

本文件由宝鸡市农业科学研究院解释。

本文件首次发布。

联系信息如下：

单位：宝鸡市农业科学研究院

电话：0917-8226708

地址：宝鸡市岐山县朝阳路56号

邮编：722499

猕猴桃园覆土栽培香菇技术规范

1. 范围

本文件规定了猕猴桃园覆土栽培香菇产地环境、菌棒生产、覆土前准备、排棒覆土、覆土后管理、采收和档案管理的要求。

本文件适用于猕猴桃园香菇覆土栽培。

1. 规范性引用文件

下列文件的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）适用于本文件。

GB 3095 环境空气质量标准

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5483 天然石膏

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 15979 一次性使用卫生用品卫生标准

[GB 19170 香菇菌种](https://www.baidu.com/link?url=ZFeGoPMLZbmU76JxmQyHI3m4mTAdMtmyugo8nvGrhfZtU7X_K8bV7pWl51RUY1gNE_XeCnSfLCoplAcy_nuLO_&wd=&eqid=af9dcd4200027bf4000000065fd8a979" \t "_blank)

GB 26373 乙醇消毒剂卫生标准

NY 5099 食用菌栽培基质安全技术要求

NY/T 3627 香菇菌棒集约化生产技术规程

WS 628  消毒产品卫生安全评价技术要求

DB 61/T 1395 设施香菇生产

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

菌棒

料棒接种后长有菌丝的棒状体，也称菌筒，人造菇木。

（参照NY/T 3627）

覆土栽培

在园内建畦、开沟、排棒、盖土的栽培方式。

1. 产地环境

应菇场应选择阳光充足、交通便利、有洁净水源、排灌方便、生态条件良好的地块，菇场5 km范围内无工矿企业污染源，3 km范围内无酱曲场、畜牧场、生活垃圾堆放和填埋场、工业固体废弃物堆放和填埋场。符合 DB 61/T 1395. 3的要求。

5 菌棒生产（参照NY/T 3627 DB61/T 1395）

5.1茬口安排

12月～翌年2月制袋，6月～8月出菇，选择中高温品种，出菇温度15℃～33℃。

5.2 原料选择及配制

5.2.1 原料选择

以阔叶树种硬杂木屑为主，辅料有石膏、麸皮、蔗糖等。

5.2.2 质量要求

木屑大小长宽分别为0.5cm～1.5cm，木屑、麸皮应新鲜、无杂质、干燥、无虫、无霉变、质量应符合NY 5099的要求。石膏粉，质量应符合GB5483。

5.2.3 配料

阔叶杂木屑78%、麦麸20%、石膏粉1%、蔗糖1%。

5.2. 4配制

拌料均匀，水分55%～58%，pH值6.0～7.0。

5.3 装袋

采用15 cm～18cm ×55 cm～60 cm，厚0.06 cm～0.08 cm的高密度聚乙烯塑料袋,17 cm×58 cm装袋后重量为2.5 kg～2.7kg，18 cm×60 cm装袋后重量为3.0 kg～3.3kg。高密度聚乙烯塑料袋符合GB 4806.7的要求。用香菇专用装袋扎口一体机装袋扎口。

5.4 灭菌

采用常压灭菌，6 h内灭菌温度上升到100℃，保持24h～36h，停火后焖8h。

5.5 冷却

菌棒温度自然降至50℃搬入接种室（棚）。

5.6 菌种选择

根据不同季节选择抗逆性强、产量高的菌种，按[GB 19170香菇菌种](https://www.baidu.com/link?url=ZFeGoPMLZbmU76JxmQyHI3m4mTAdMtmyugo8nvGrhfZtU7X_K8bV7pWl51RUY1gNE_XeCnSfLCoplAcy_nuLO_&wd=&eqid=af9dcd4200027bf4000000065fd8a979" \t "_blank)标准执行。

5.7接种

接种前彻底消毒，酒精符合GB26373的要求，其它消毒药品应符合GB 15979 和WS 628的要求。菌棒料中心温度降至27 ℃以下，在菌棒上均匀打3～4个接种穴，穴孔直径2.8cm～3.2 cm，深4cm～5cm，接入菌种。接种口压平不留空隙。接种后用20cm×63cm× 0.03cm的聚乙烯塑料外套袋或用60 cm宽的地膜逐层压好将接种口盖严。

5.8 养菌

5.8.1 培养条件

在清洁、干燥、暗光条件下养菌，温度6℃～30℃，最适温度23℃～25℃，空气相对湿度45%～55%，通风良好，氧气充足。

5.8.2 码垛

接种后菌棒按“一”字型摆放，高度10层～12层，过道间距30cm ,上盖黑膜，四周盖无滴膜养菌。每3d通风一次，每次1～2h，适温培养。

5.8.3翻堆、刺孔

当菌落直径长至8cm～10cm后第1次翻堆，接种口朝外，按“井”字形摆放，行间距30cm～40cm；当菌丝长至菌棒的二分之一时，第2次翻堆同时刺小孔，在菌丝四周末端2cm以内刺孔10个～15个，孔径0.2 cm～0.3 cm，孔深1.5 cm ,菌棒按“二三二”井字型摆放；当菌丝布满全袋，有部分耳基形成后，第2次刺孔，孔径0.5cm～0.6cm，深度达到菌袋的三分之二，每层按两个菌棒摆放，行间距60cm，高度不超过8层。

5.8.4 转色管理

温度23℃～25℃，昼夜温差8℃以内，空气相对湿度60%～80%，光照度50lx～200lx,每d光照时长不少于12h,二氧化碳浓度0.35%以下。

6 覆土前准备

6.1建畦及消毒

6.1.1 平整地面，距猕猴桃植株30 cm处筑宽50 cm的畦，畅通排水。

6.1.2 畦面撒15 kg/667㎡石灰进行消毒处理。

7 排棒覆土

排棒前畦内浇透水，适墒时脱袋摆放，菌棒表面覆土1cm～1.5cm。

8覆土后管理

覆土后畦面搭拱形架，覆盖塑料薄膜。棚内温度20℃±5℃，第4d 后每日揭膜通风2次～3次，每次0.5h。阴雨天或温度30℃以上延长通风时间。覆土表面发白时，喷雾状水。10d后保持土壤干湿交替，温差8℃～10℃。出菇后加强通风，注意排水。

9采收

9.1采收时机

菌盖长大，菌幕开始破裂。

9.2采收方法

手持菌柄旋转采摘。

10 档案管理

建立栽培档案，包括但不限于猕猴桃园覆土栽培香菇产地环境、菌棒生产、覆土前准备、排棒覆土、覆土后管理、采收等内容，保存不少于5年。