

GH/T
中华人民共和国供销行业标准

GH/T XXXXX—XXXX
代替 XX/T

猪肚菇生产技术规程

Technical Code of Practice for the Production of Pleurotus giganteus

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

在提交反馈意见时, 请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中华人民共和国供销总社 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。

本文件由中华全国供销合作总社提出。

本文件由中华全国供销合作总社归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

猪肚菇生产技术规程

1 范围

本文件规定了猪肚菇生产的产地环境、菌种选择、基质配方、栽培季节、菌包生产、菌包培养、出菇管理、病虫害防治、采收、分级和生产档案等技术要求。

本文件适用于猪肚菇栽培。

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 3095 环境空气质量标准
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8321 农药合理使用准则
- GB/T 12728 食用菌术语
- GB 15618 土壤环境质量标准
- 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 528 食用菌菌种生产技术规程

3 术语和定义

GB/T 12728界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

猪肚菇 *Pleurotus giganteus*

又称大革耳、大斗菇、大杯蕈等。隶属真菌界Fungi、担子菌门Basidiomycota、蘑菇纲Agaricomycetes、蘑菇目Agaricales、侧耳科Pleurotaceae、侧耳属*Pleurotus*。

3.2

菌包 artificial bag

将猪肚菇生产原料通过配制、装袋、灭菌、接种、培养后长满菌丝的菌体,可用于覆土直接出菇。

4 产地环境

应选择生态条件良好,无污染源或污染物含量控制在允许范围之内的农业生产区域,避开工业、生活垃圾场、医院、工厂等污染源,田块平整且排水良好,周边交通便利。

环境要求应符合GB 3095中环境空气二类区质量要求及NY/T 391中对产地环境的规定。产地土壤质量符合GB 15618规定;菌包生产用水应符合GB 5749的规定;灌溉水质量符合GB 5084 蔬菜作物的规定。

5 菌种选择

宜选用经国家或省级审定或认定的优良猪肚菇菌种,猪肚菇栽培品种应抗逆性强、气候适应性强,出菇到采收时间短,宜从具有食用菌菌种生产经营资质的单位引种。

6 基质配方

推荐栽培基质配方为：

配方1 阔叶树木屑39%，棉籽壳39%，麸皮20%，石膏2%。

配方2 阔叶树木屑30%，玉米芯45%，麸皮18%，玉米粉5%，豆粕1%，石膏1%。

各地可根据本地资源条件选择适宜配方，配方调整时推荐碳氮比 (C/N) 在 (25~30) :1，含水量 55%~60%，pH 在 6.5~7.5。

7 栽培季节

猪肚菇出菇适宜温度范围为 20 °C ~ 30 °C，最适温度范围为 23 °C ~ 28 °C。栽培区域根据当地气候条件，综合猪肚菇品种的菌包制作、发菌周期、栽培方式等因素，确定地域栽培季节。

8 菌包生产

宜使用自动装袋机装袋，一般栽培袋为聚丙烯塑料袋 (17 cm × 33 cm × 0.005 cm)，每袋装湿料 1100 ± 10 g，装袋后料高 20 cm ~ 22 cm，料面松紧适度，避免过松或过紧影响菌丝生长，料袋中央打一接种孔，灭菌后备用。

9 灭菌

宜采用高压灭菌法，高压灭菌锅内温度上升到 121 °C ~ 126 °C，压力达至 0.11 MPa ~ 0.14 MPa，保持 3.5 h ~ 4.0 h 后停止加热，若采用常压灭菌法，温度保持 100 °C，持续 12 h ~ 16 h。

10 冷却

待料袋温度降至 50 °C ~ 60 °C 时从灭菌锅中取出移到冷却室，洁净冷却，待料温降到 28 °C 以下时进行接种。

11 接种

严格按无菌操作规范进行操作。接种前，接种室用气雾消毒剂熏蒸消毒，工具、接种人员双手可用 75% 酒精擦洗消毒。接种要求按 NY/T 528 标准中 4.7.8 的规范进行操作。

12 发菌管理

12.1 发菌场所

发菌室要求干净、干燥、通风、避光，可以控制温度、湿度、光照等环境参数。

使用前清除杂物，杀虫和消毒。

12.2 堆放方式

接种后的菌包宜采用层架式摆放、高筐摆放或墙式码放，层架式摆放一般每层为 3 ~ 5 层，高筐摆放将筐整齐码放在一起，墙式码放一般不超过 10 层或为十字码放。

12.3 环境调控与管理要求

发菌环境温度控制在 22 °C ~ 24 °C，空气相对湿度控制在 60% ~ 70%，遮光培养，适当通风换气，排除 CO₂，CO₂ 浓度控制在 3000 mg/L 以下，保持室内空气新鲜。一般 30 d 左右菌包长满菌丝，给予 20 d ~ 30 d 的后熟培养，环境参数控制同发菌期间一致。

13 出菇管理

13.1 菌包准备

应选取菌丝满袋且后熟充分,且菌袋无破损、霉变情况发生的菌包进行覆土出菇,覆土前去掉老化菌丝和接种块。

13.2 覆土准备

选用地表20 cm以下无杂草,无沙石且前茬未种过食用菌,富含腐殖质、透气性良好、疏松肥沃的壤土或黏壤土,有条件的地方用火烧土、泥炭土或草炭土作覆土材料效果更好。覆土材料打碎成1.5 mm~2.0 mm的细颗粒,含水量调节到用手捏土粒扁而不散、不粘手为宜。覆土前,覆土材料应使用药剂杀菌和杀虫,pH值应调节至6.5~7.2,药剂应符合NY/T 393的规定。

13.3 覆土

将覆土材料覆盖在菌包上,覆土厚度3 cm~5 cm。

13.4 催蕾管理

覆土后,出菇房空气相对湿度保持在90%~95%,温度21 °C~28 °C,每天通风2~3次,每次30 min~40 min,保持空气流通,要有散射光照。一般覆土后10 d~20 d,开始形成棒状原基露出土面。

13.5 成菇管理

出菇房空气温度控制在22 °C~30 °C,防止高温,覆土相对湿度以50%~60%为宜,空气相对湿度以80%~95%为宜,出菇时需要散射光,避免阳光直射。

14 子实体采收

当子实体菌盖边缘内卷、未开伞,菌盖直径达6 cm~8 cm,菌褶清晰完整时及时采收;采收时,轻拿轻放,盛装器具应清洁卫生,避免二次污染。

15 子实体分级

采收的猪肚菇放在1 °C~4 °C的冷库打冷5 h~12 h,完全打冷后将菌盖和菌柄分开,菌盖上只留3 cm的菌柄,切下的菌柄剥掉表皮,另行销售,产品质量应符合NY 5095的规定。修剪好的猪肚菇子实体进行分级、包装后销售。

16 转潮管理

采完菇后,按前述方法管理,一般可收3潮~4潮菇。

17 病虫害防治

遵循“预防为主,综合治理”的原则,以物理防治、生物防治为主,严格控制化学防治。按照NY/T2375和GB/T 8321(所有部分)的要求执行。

18 建立档案

建立猪肚菇生产档案,详细记录菌种来源、生产环境清洁卫生条件、各类生产投入品的采购及使用、生产管理过程中参数调控、病虫害防治措施等,建立质量追溯体系,生产档案一般保留2年。