

稻秸秆栽培大球盖菇技术规程

Regulation of the cultivation technique of *Strophara rugosoannulata* with rice straw

2023-04-28 发布

2023-08-01 实施

上海市市场监督管理局 发布
中国标准出版社 出版

目 次

前言	Ⅲ
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 品种选用	1
6 栽培模式	2
7 栽培季节	2
8 栽培管理	2
9 质量要求	4
10 病虫害防控	4
11 加工、包装与贮运	4
12 溯源管理	4

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。

本文件由上海市农业农村委员会提出并组织实施。

本文件由上海市种植业标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：上海市农业科学院、上海市农业科技服务中心、金山区农业技术推广中心。

本文件主要起草人：黄建春、徐杰、汤勇华、陈辉、沈新芬、张津京、彭长儿、汤倩倩、张颂函、肖婷婷、方朝阳。

稻秸秆栽培大球盖菇技术规程

1 范围

本文件规定了稻秸秆栽培大球盖菇的产地环境、品种选用、栽培模式、栽培季节、栽培管理、质量要求、病虫害防控、加工、包装与贮运以及溯源管理等要求。

本文件适用于稻秸秆栽培大球盖菇生产。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB/T 12728 食用菌术语
GB/T 24616 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 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 749 绿色食品 食用菌
NY/T 1935 食用菌栽培基质质量安全要求
NY/T 2375 食用菌生产技术规范

3 术语和定义

GB/T 12728 界定的术语和定义适用于本文件。

4 产地环境

- 4.1 应选择交通方便、地势平坦、通风良好、排灌方便的农田或林地作为栽培场地。
- 4.2 栽培场地环境应符合 NY/T 391 和 NY/T 2375 的规定。

5 品种选用

应选用适于上海地区栽培的优良品种,栽培菌种应符合 NY/T 528 规定的质量要求。

6 栽培模式

6.1 水稻田就地栽培

6.1.1 水稻收割后应就地收集稻秸秆栽培大球盖菇。

6.1.2 每亩实际栽培铺料面积应为 400 m²。

注：1 亩=666.67 m²。

6.1.3 栽培料用量应为 30 kg/m²~40 kg/m²。

6.1.4 集中栽培用地面积不宜超过 100 亩。

6.2 林下栽培

6.2.1 大球盖菇生产不应影响林地功能和林地原有生态环境。

6.2.2 每亩实际铺栽培料面积应为 200 m²。

6.2.3 栽培料用量应为 30 kg/m²~40 kg/m²。

6.2.4 集中栽培用林面积不宜超过 50 亩。

6.3 大棚栽培

6.3.1 在管棚内栽培大球盖菇,栽培铺料面积应不少于大棚面积的 2/3。

6.3.2 栽培料用量应为 30 kg/m²~40 kg/m²。

6.3.3 集中栽培面积不宜超过 60 亩。

7 栽培季节

7.1 栽培大球盖菇可在气温 8℃~28℃时播种,最佳温度为 15℃~22℃。

7.2 上海郊区宜在 9 月中下旬至 12 月底期间播种。

8 栽培管理

8.1 栽培材料

8.1.1 主辅原料

8.1.1.1 主要原材料宜用当年收获的水稻秸秆,辅料可用稻壳、米糠、木屑、玉米芯等。

8.1.1.2 主辅原料应符合 NY/T 1935 的要求。

8.1.2 覆土材料

8.1.2.1 覆土材料应符合 NY/T 1935 的规定。

8.1.2.2 覆土材料宜使用稻田土或菜田土。

8.2 生产用水

培养料配制用水和出菇管理用水应符合 NY/T 391 的要求。

8.3 栽培料配方

栽培料可选用如下配方(质量分数):

- a) 稻秸秆 100%;
- b) 稻秸秆 90%、米糠 2%、稻壳 8%;
- c) 稻秸秆 83%、玉米芯 2%、稻壳 10%、木屑 5%;
- d) 稻秸秆 70%、玉米芯 10%、稻壳 10%、木屑 10%。

8.4 栽培地块开沟

对栽培地块四周进行开沟,开沟深度应不低于 30 cm,宽度不少于 30 cm。

8.5 栽培料前处理

- 8.5.1 一般稻秸秆每亩用料量应为 10 t~12 t,播种菌种面积为 300 m²。
- 8.5.2 稻秸秆应晾晒 2 d~3 d,然后通过喷淋等方式预湿,含水量应保持在 65%~70%。
- 8.5.3 预湿稻秸秆应采用少喷勤喷的方法。
- 8.5.4 玉米芯、稻壳、米糠、木屑等辅料充分混合后预湿含水量宜至 55%,堆制 1 d~2 d 后使用。
- 8.5.5 预湿稻秸秆的回流水不得排放到栽培地块以外的沟、河道内。

8.6 播种、覆土

- 8.6.1 应将预湿后的稻秸秆压实,厚度宜在 30 cm~40 cm。
- 8.6.2 播种可采用穴播或撒播,播种量宜为 500 g/m²~800 g/m²。
- 8.6.3 穴播应保持均匀,菌种块直径宜为 2 cm~3 cm,菌种块间隔宜为 10 cm~15 cm。
- 8.6.4 播种结束后可马上覆土,也可过 15 d~20 d 再覆土。
- 8.6.5 覆土时应将预先准备好的土铺洒在菌床上,厚度宜 3 cm~4 cm,不应超过 5 cm。
- 8.6.6 播种后料面可用薄膜或草帘等覆盖。
- 8.6.7 覆土后应调整覆土层湿度,要求覆土含水量应为 20%~22%。

8.7 发菌期管理

- 8.7.1 播种后 10 d~15 d 内不宜浇水,若菌床面过干,待培养料菌丝生长达栽培料厚度 1/3~1/2 时,可适当地往菌床面喷水。
- 8.7.2 宜通过喷雾形式向菌床面喷水,应保持细水流,少浇、勤浇。湿度宜保持在 65%~70%。
- 8.7.3 栽培料温度宜为 22℃~25℃,空气中相对湿度宜为 80%~85%。

8.8 出菇管理

8.8.1 湿度

出菇阶段应保持空气相对湿度 85%~90%,覆土层含水量 15%~20%。

8.8.2 温度

出菇适宜环境温度在 12℃~22℃。

8.8.3 通风

子实体生长发育阶段应有较为充足的氧气。

当出菇面有 50% 以上子实体发生时,大棚栽培应加大通气量,二氧化碳浓度应低于 0.15%。

8.8.4 光照

子实体生长阶段应保持 100 lx~500 lx 的光照强度。

8.9 采收

8.9.1 当菌盖内卷、未开伞、菇体在 6~7 成熟时为最佳采收时期,应适时采收。

8.9.2 采收时应使用拇指、食指、中指捏住菇柄基部轻轻旋转摘下。

8.9.3 采收后应随手整平畦面覆土,并铺好畦面稻草。

8.9.4 采收期间要注意保护周边幼菇。

9 质量要求

9.1 感官要求

菇体肥厚、光洁、未开伞,菌柄粗壮、白色,大小均匀,无病斑、无虫蛀、无异味、无杂质。

9.2 理化指标要求

应符合 GB 7096 和 NY/T 749 的要求。

10 病虫害防控

10.1 应实行“预防为主,综合防治”防控原则,主要采用物理防治、生物防治等绿色、安全防控措施,大球盖菇整个生长期不应使用任何农药。

10.2 培养料预湿、堆闷及发酵处理应均匀,当料温高于 28℃时应做好通风降温。

11 加工、包装与贮运

11.1 大球盖菇以鲜菇销售为主,可进行速冻、盐渍、制罐和干制加工。

11.2 干制宜采用脱水机烘干。

11.3 加工过程应按照 GB 2760 和 NY/T 392 的规定执行,不应使用含有亚硫酸盐、甲醛等有害物质的水液漂洗鲜菇。

11.4 鲜菇包装容器及所用物品应符合 GB 4806.1、GB 4806.7 和 GB 4806.8 的要求,成型包装品应符合 NY/T 658 的要求。

11.5 运输应符合 GB/T 24616 的要求,运输车内温度应在 2℃~5℃,空气相对湿度 90%~95%。

12 溯源管理

12.1 大球盖菇产地环境条件、生产投入品、栽培管理过程、病虫害防治和采收等环节所采取的措施应进行详细记录。

12.2 生产记录档案应保留 3 年以上。

上海市地方标准
稻秸秆栽培大球盖菇技术规程
DB31/T 1404—2023

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)
网址 www.spc.net.cn
总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238
读者服务部:(010)68523946
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

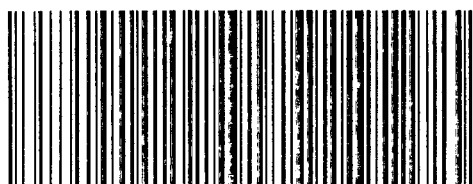
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 15 千字
2023年4月第一版 2023年4月第一次印刷

*

书号: 155066·5-6122 定价 24.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权所有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



DB31/T 1404-2023



码上扫一扫 正版服务到

