

Q/DB130

保定市地方标准企业标准

Q/DB1306/T47—2002

无公害香菇栽培技术规程

2002-11-25 发布

2002-12-01 实施

保定市质量技术监督局 发布

前 言

本标准由涑水县质量技术监督局提出；

本标准由涑水县质量技术监督局起草；

本标准主要起草人：张文菇、张晓惠、赵会芝、李艳华、孔祥晔。

无公害香菇栽培技术规程

1 范围

本标准规定了无公害香菇栽培环境条件、生产技术、配方、操作工艺及病虫害防治。
本标准适用于北纬36℃-41℃地区香菇四季栽培。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T18406.1	农产品安全质量	无公害蔬菜安全要求
GB/T18407.1	农产品安全质量	无公害蔬菜产地环境要求
GB10501	多菌灵原药	
GB4285	农药安全使用标准	
HG/T2321	磷酸二氢钾	

3 栽培环境条件

无公害香菇栽培种植，环境质量应符合GB/T18407.1规定。

4 产量指标

1.0kg干培养料产鲜香菇≥1.0kg
每666.7m²投放15000kg-30000kg干培养料棒（周期），产香菇15000kg-30000kg。

5 菌种的选择与栽培季节

5.1.1 菌种选择

菌丝粗壮，呈绒毛状平铺生，生长致密、均匀、整齐。菌丝洁白，无杂菌污染色，且具有香菇菌丝特有的香味，无霉味、杂味。

5.1.2 栽培季节

5.1.2.1 秋冬季栽培

4月-6月制棒 9月至次年5月出菇；8月至9月制棒，10月至次年6月出菇。

5.1.2.2 春夏季栽培

2月至3月制棒，4月至10月出菇。
10月至11月制棒，次年3月至8月出菇。

6 生产技术规程

6.1 生产工艺

配料→装袋→套袋→灭菌→冷却→接种→培养→转色→脱袋→出菇→采收

6.2 培养料

6.2.1 杂木、麦、麸、粮食作物秸秆应为无公害材料
原材料新鲜，无霉变。