

ICS

点击此处添加中国标准文献分类号

DB33

安徽省地方标准

DB XX/ XXXXX—XXXX

桑园套种竹荪生产技术规程

The technical regulations(rules)for Mulberry field interplanting bamboo-sun
production

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。
本标准由霍山县茶叶和桑茧产业发展办公室提出。
本标准由安徽省农业标准化委员会归口。
本标准起草单位：
本标准起人：

桑园套种竹荪生产技术规程

1 范围

本标准规定了桑园内套种竹荪(*Dictyophora indusiata*)的产地环境条件、桑园要求、培养基质、栽培管理、采收加工及病虫害防治等技术要求。

本标准适用于桑园内套种竹荪人工栽培。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 1892 食品添加剂 硫酸钙
- GB 1898 食品添加剂 碳酸钙
- GB 4285 农药安全使用标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 12728-2006 食用菌术语
- GB/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则
- NY/T 1742 食用菌菌种通用技术要求
- NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求
- NY 5358 无公害食品 食用菌产地环境条件

3 产地环境条件

应选择未受污染源影响，生态环境良好的农业生产区域。

4 桑园要求

选择冬暖夏凉，背风保湿，水源充足，排水良好，腐殖质含量高，平地或缓坡地，亩栽桑苗800株~1000株，株距0.5m，行距1.33m~1.65m，三年生及以上的，桑树拳离地面50cm以上的中、高秆成年桑园。竹荪栽培不宜连作，宜间隔2a以上，宜春伐，每株留枝条9~12根。土壤、空气质量符合NY 5358的要求。

5 培养基质

5.1 栽培种

从具有菌种生产经营许可证的供种单位引进栽培种，其菌种质量应符合NY/T 1742要求。

5.2 培养料

桑园套种竹荪使用的培养料，主料为新鲜、无霉变的桑枝屑、竹屑和稻壳，辅料为尿素、轻质碳酸钙、石膏粉，均应符合NY 5099的相关规定，其中辅料石膏粉应符合GB 1892的规定，轻质碳酸钙应符合GB 1898的相关规定。

5.3 水

生产用水包括基质配制用水和出菇管理用水，水质均应符合GB 5749的要求。

5.4 药剂

药剂应使用国家在食用菌生产上登记使用的，符合GB 4285和GB 8321(所有部分)的要求。

5.5 培养料的配制

5.5.1 时间

一般在上年 11 月份开始进行。

5.5.2 推荐配方

推荐配方见表 1

表1 推荐配方
含量%

项目	配方1	配方2	配方3
桑枝屑	68	44.5	20
竹屑	20	44.5	58
稻壳	10	10	20
尿素	1	1	1
石膏粉	0.5	0	0.5
轻质碳酸钙	0.5	0	0.5

5.5.3 方法

竹屑等培养料按配方比例称取，加水拌匀，加水量以手握培养料成团，略有水渗出为准(含水量 65%左右)。一般 4000kg~5000kg 的培养料为一堆，堆制成高 1.0 m -1.2m，宽 1.5 m 的料堆，堆中心放置带线温度计探头，待料温升至 60℃-70℃时翻堆，以后每隔 10 天翻堆一次，并根据培养料干湿适当加水，期间翻堆 3 次，堆放发酵 2 个月以上。

6 栽培管理

6.1 做畦消毒

铺料前 7d~10d 清除栽培桑园地的石块、杂草等，以桑园每行桑树为畦床中线，向两边延伸 35cm~40 cm 即为畦床，撒生石灰 750kg/hm² 消毒。

6.2 铺料接种

2 月~3 月，选择无雨天将堆制发酵后的培养料铺在畦床上整理成龟背式的畦，畦宽 70cm~80cm，畦高 15cm~20cm，畦中开沟播下块状菌种，每隔 50cm~60cm 播一穴，然后用培养料将菌种覆盖 3cm~

4cm, 每平方米用培养料 12.5~13.5kg, 每亩用培养料约 5000kg, 每平方米用菌种 0.75~0.8kg, 每亩用菌种约 300kg, 半个月后检查, 如发现菌种变黑, 立即清除并补种。

6.3 覆土盖草

桑园行中(两畦之间)开沟, 沟深 50 cm 宽 50 cm 为排水沟兼人行道, 开沟取土拍碎覆盖在畦面上, 厚度 4cm~6cm。覆土后再盖草, 厚度 2cm~3cm, 应一边覆土, 一边盖草。

6.4 灌溉设施

以直径110mm水管供水, 再用直径65mm~75mmPVC管分水到每个菇畦, 每个菇畦上铺设微喷带。

6.5 出菇管理

6.5.1 发菌期

播种后保持培养基含水量 60%~70%, 土壤含水量 20%~25%, 温度保持在 23℃~28℃为宜。播种后 25d~30d 为发菌时期一般不喷水, 如遇连续晴天则要喷水, 喷水至土壤和盖的草湿润即可。

6.5.2 菌蕾期

菌蕾生长期保持培养基含水量60%~70%, 土壤含水量20%~25%, 温度23℃~30℃, 晴天每天早晚各喷一次水, 空气相对湿度达到80%~85%。播种后50d左右逐渐现蕾, 此时正值桑树枝叶茂盛时期, 结合春蚕饲养留叶, 保持“三分阳七分荫”的状态。

6.5.3 出菇期

保持温度23℃~32℃, 畦床表面空气相对湿度90%~95%, 光照100勒克斯~300勒克斯, 播种后70天左右子实体形成, 此时更要注重保湿, 除雨天外, 早晨在6时左右, 下午在傍晚时都应喷水。

7 采收加工

7.1 采收

7.1.1 采收时间

在菌球破口之后, 子实体露出2-3cm时分批采收, 一天采收3次, 分别为上午6~8时、9~11时, 下午13~14时各采一次。

7.1.2 采收方法

采收时用手抓住菌托轻轻扭动拨起, 摘除菌托和杂质, 剥离菌盖后放置箩筐或其他生态盛具内。同时将菌托、菌盖及杂质等收集后及时清除出栽培场地。

7.2 加工

采收后及时运回烘干房, 待充分伸展, 菌柄基部对齐摆放在烘匾中, 厚度宜二层, 进入烘干机烘干。采用二次烘干法, 一次烘干脱水至八成, 取出扎捆, 再放回烘干房烘干至含水率8%为宜。

7.3 采后管理

竹荪播种后, 可发生 3~4 次菇潮, 采完第一潮菇后, 喷水量稍微减少, 用 1.5%的有机复合肥溶液

浇施, 菌丝迅速恢复生长, 约经 7d~10d, 第二潮菇的菌蕾长出后, 管理参照 6.5.1~6.5.3 给出的方法, 以此类推。

8 病虫害防治

8.1 防治原则

遵循“预防为主、综合防治”的植保方针, 药剂防治按GB4285和GB/T8321(所有部分)的规定执行。

8.2 主要病虫害

8.2.1 主要病害: 绿霉、曲霉、鬼伞、黏菌、烂皮病、软腐病等。

8.2.2 主要虫害: 白蚁、蛴螬、线虫、跳虫、螨虫、瓢虫等。

8.3 病虫害防治

8.3.1 农业防治

根据当地气候条件以及品种特性合理安排生产季节, 控制培养原料质量, 配制、堆制、发酵等过程规范生产, 确保原料仓库、堆制发酵场地、出菇场地的环境卫生。

8.3.2 物理防治

主要采用人工捕杀害虫, 用粘虫板、诱虫灯诱杀害虫。

8.3.3 药剂防治

药剂防治符合GB4285和GB/T8321(所有部分)的要求, 真菌类防治可采用50g/L菌灵悬浮剂500倍液喷雾; 虫害防治可采用4.3%高效氟氯氰. 甲阿维乳油500~1000倍液喷洒。

8.4 药物禁忌

8.4.1 菌蕾形成期, 不宜对桑园使用药物, 如确实需要使用, 则喷施前用塑料薄膜覆盖, 隔离 48h。

8.4.2 菌蕾形成后禁用药物防治。