



建设新农村农产品标准化生产丛书

蘑菇 标准化生产技术

李 勇 编著



金盾出版社

JINDUN CHUBANSHE

建设新农村农产品标准化生产丛书

蘑菇标准化生产技术

李 勇 编 著

金 盾 出 版 社

内 容 提 要

本书由四川农业大学副教授、成都市大邑兰田食用菌专家组首席专家李勇编著。本书在阐述蘑菇标准化生产所需要的主要知识的基础上,就生产各环节如何按标准化生产蘑菇进行了全面阐述。内容包括:蘑菇标准化生产概述、菌种生产的标准化、栽培场地与设施的标准化、生产培养料堆制的标准化、栽培原料的标准化、铺料播种的标准化、覆土标准化、出菇管理标准化、采收与加工的标准化、蘑菇病虫害防控的标准化以及国内外有关的蘑菇技术标准等。全书语言通俗易懂,技术先进实用,可操作性强,适合蘑菇种植户、技术推广者和蘑菇产区政府领导阅读,也适合农业大中专院校食用菌相关专业师生参考。

图书在版编目(CIP)数据

蘑菇标准化生产技术/李勇编著. —北京:金盾出版社, 2007. 10

(建设新农村农产品标准化生产丛书)

ISBN 978-7-5082-4675-8

I. 蘑… II. 李… III. 蘑菇-蔬菜园艺-标准化 IV. S646.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 150134 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 83219215

传真:68276683 网址:www.jdcbs.cn

彩色印刷:北京印刷一厂

黑白印刷:北京大天乐印刷有限公司

装订:永胜装订厂

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/32 印张:7 彩页:8 字数:144 千字

2007 年 10 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1—11000 册 定价:10.00 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)



用麦草作主料工厂
化生产的蘑菇



用麦草鸡粪发酵
料生产的蘑菇



高棚层架式
蘑菇头潮菇



用麦草料工厂化
生产的棕色蘑菇

兰田董事长与作者在
即将竣工的层架菇房



福建漳州角美镇永久性蘑菇房



四川大邑县的露地大棚蘑菇基地



大邑县正在修建的标准化菇房



标准化菇房床架



标准化菇房窗户滑槽

标准化菇房床架底部



搭标准化菇房床架的水泥立柱





露地大拱棚（一次性发酵料）



露地人字大棚

露地蘑菇小拱棚



作者查看防空洞里的蘑菇

接种箱



挑选蘑菇原种

查看蘑菇麦粒栽培种



标准化菇房床架蘑菇 2796 出菇

标准化菇房备料



一次性发酵料翻堆

三次发酵油桶灶外源加热



三次发酵加温产汽（4桶灶）

吊车起运麦草准备用于堆料



人造水塘预湿稻草准备建堆



蘑菇培养料前发酵翻堆

用麦草生产蘑菇的大规模备料场



发酵土消毒杀虫



粉碎覆土泥



覆土泥撒石灰消毒



覆土泥消毒杀虫



草炭土覆土出菇



蘑菇疣孢霉病菇



培养料感染青霉

疣孢霉病菇



蘑菇盖上聚集的螨虫(红色辣椒螨)



蘑菇加工第一步——漂洗



罐头加工——切菇柄



蘑菇罐头加工车间



序 言

随着改革开放的不断深入,我国的农业生产和农村经济得到了迅速发展。农产品的不断丰富,不仅保障了人民生活水平持续提高对农产品的需求,也为农产品的出口创汇创造了条件。然而,在我国农业生产的发展进程中,亦未能避开一些发达国家曾经走过的弯路,即在农产品数量持续增长的同时,农产品的质量和安全相对被忽略,使之成为制约农业生产持续发展的突出问题。因此,必须建立农产品标准化体系,并通过示范加以推广。

农产品标准化体系的建立、示范、推广和实施,是农业结构战略性调整的一项基础工作。实施农产品标准化生产,是农产品质量与安全的技术保证,是节约农业资源、减少农业面源污染的有效途径,是品牌农业和农业产业化发展的必然要求,也是农产品国际贸易和农业国际技术合作的基础。因此,也是我国农业可持续发展和农民增收增收的必由之路。

为了配合农产品标准化体系的建立和推广,促进社会主义新农村建设的健康发展,金盾出版社邀请农业生产和农业科技战线上的众多专家、学者,组编出

版了《建设新农村农产品标准化生产丛书》。“丛书”技术涵盖面广,涉及粮、棉、油、肉、奶、蛋、果品、蔬菜、食用菌等农产品的标准化生产技术;内容表述深入浅出,语言通俗易懂,以便于广大农民也能阅读和使用;在编排上把农产品标准化生产与社会主义新农村建设巧妙地结合起来,以利农产品标准化生产技术在广大农村和广大农民群众中生根、开花、结果。

我相信该套“丛书”的出版发行,必将对农产品标准化生产技术的推广和社会主义新农村建设的健康发展发挥积极的指导作用。

王连铮

2006年9月25日

注:王连铮教授是我国著名农业专家,曾任农业部常务副部长、中国农业科学院院长、中国科学技术协会副主席、中国农学会副会长、中国作物学会理事长等职。

目 录

第一章 蘑菇标准化生产概述	(1)
一、蘑菇的标准化生产	(1)
(一)蘑菇标准化生产的意义	(1)
(二)蘑菇标准化生产涉及的十大内容	(2)
二、蘑菇标准化生产现状与市场形势	(3)
三、蘑菇栽培品种与效益	(6)
(一)蘑菇栽培的主要品种	(6)
(二)栽培蘑菇的效益	(7)
第二章 蘑菇菌种生产的标准化	(9)
一、蘑菇菌种生产必备的条件	(9)
(一)蘑菇菌种生产必需的设施设备(硬件)	(9)
(二)菌种场的布局	(15)
(三)蘑菇菌种生产必需的人才与管理条件(软件)	(16)
二、菌种生产前的出菇试验标准	(19)
(一)出菇试验的时间(菌种生产计划的编排)	(19)
(二)出菇试验的方法	(21)
三、蘑菇菌种培养基制作标准	(22)
(一)母种培养基	(22)
(二)原种和栽培种培养基	(24)
四、适温培养菌种	(28)
五、蘑菇合格菌种质量标准	(29)
(一)母种质量标准主要特征	(29)

(二)原种质量标准主要特征	(30)
(三)栽培种质量标准主要特征	(30)
六、蘑菇菌种的运输、保存与使用技术	(31)
(一)菌种的打包、运输与分发	(31)
(二)菇农保存菌种的方法	(31)
(三)菇农正确使用菌种的方法	(31)
第三章 蘑菇栽培场地与设施的标准化	(33)
一、场地选择标准	(33)
(一)露地一次性发酵栽培场地选择	(33)
(二)标准化菇房(二次发酵层架式高棚)场地选择	(33)
二、栽培设施、设备建设标准	(34)
(一)露地一次性发酵栽培菌床棚架建造	(34)
(二)标准化菇房建设方案(高棚层架二次发酵菌床棚架建造)	(38)
第四章 蘑菇生产培养料堆制的标准化	(42)
一、栽培原料的标准化	(42)
(一)栽培原料主料	(42)
(二)堆肥辅料	(46)
二、培养料配方标准化	(49)
(一)蘑菇培养料堆制配方的原则	(50)
(二)蘑菇培养料堆制配方的碳氮比(C/N)	(51)
(三)蘑菇培养料堆制常用配方	(54)
三、培养料堆制(堆肥)的标准化	(56)
(一)蘑菇培养料堆制(堆肥)的目的	(57)
(二)蘑菇培养料堆制的方法	(57)
(三)蘑菇培养料翻堆的方法	(61)