



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103539570 A

(43) 申请公布日 2014. 01. 29

(21) 申请号 201310531307. X

(22) 申请日 2013. 11. 01

(71) 申请人 合肥市财锦食品有限公司

地址 230000 安徽省合肥市花岗镇董岗村

(72) 发明人 许正财

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理

有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

C05G 3/00 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种含骨头汤的金针菇栽培料及其制备方法

(57) 摘要

一种含骨头汤的金针菇栽培料及其制备方法,其特征在于由下列重量份的原料制成:玉米芯 40-45、麸皮 30-33、玉米面 10-12、石灰粉 1-2、石膏粉 1-2、花生仁粉 8-10、田螺粉 7-9、鲜贝粉 4-5、九节菖蒲 5-7、半夏 7-9、桂枝 7-8.5、丹参 4-5、茜草根 6-8、旋复花 9-10、营养添加剂 3-4、骨头汤 30-35、益生菌 0.3-0.4。本发明的栽培料所采用的各原料容易获得,生产成本低,生产工艺简单,容易管理,易于推广,同时本发明栽培出的金针菇浓密粗壮,品质高,有效的提高了经济效益。

1. 一种含骨头汤的金针菇栽培料,其特征在于由以下重量份的原料制成:

玉米芯 40-45、麸皮 30-33、玉米面 10-12、石灰粉 1-2、石膏粉 1-2、花生仁粉 8-10、田螺粉 7-9、鲜贝粉 4-5、九节菖蒲 5-7、半夏 7-9、桂枝 7-8.5、丹参 4-5、茜草根 6-8、旋复花 9-10、营养添加剂 3-4、骨头汤 30-35、益生菌 0.3-0.4;

所述营养添加剂由以下重量份原料制成:维生素 C 0.2-0.3、火山灰粉 8-10、白云石粉 7-9、大蒜粉 0.2-0.3、当归油 0.1-0.2、小鱼仙草 2-3、锅铲叶 2.5-4;

制备方法为:将维生素 C 溶于 10-12 倍的水得到维生素 C 水溶液;将小鱼仙草、锅铲叶粉碎,与火山灰粉、白云石粉混合,加入维生素 C 水溶液和剩余物料拌匀,晒干,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的含骨头汤的金针菇栽培料的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将玉米面、花生仁粉、田螺粉、鲜贝粉混合,加入骨头汤拌匀,在 36-38℃下加入益生菌发酵 3-4 小时;

(2)将玉米芯粉碎,与麸皮混合置于 1-2% 的红糖水中浸泡 2-3 小时后捞出沥干;

(3)将九节菖蒲、半夏、桂枝、丹参、茜草根、旋复花粉碎成颗粒,与步骤(1)、(2)所得物料及剩余物料混合,加水搅拌至含水量达到 63-65%;

(4)将步骤(3)所得物料装袋,采用 100℃的蒸汽常压灭菌,即得。

## 一种含骨头汤的金针菇栽培料及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于菌类栽培技术领域,涉及一种含骨头汤的金针菇栽培料及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 金针菇是腐生真菌,只能通过菌丝从栽培料中吸收营养物质,其生长和子实体发育所需的营养包括氮素营养、糖类营养、矿质营养和少量的维生素类营养。因此,栽培料对金针菇产量和质量有很大的影响。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种含骨头汤的金针菇栽培料及其制备方法,本发明具有营养丰富、栽培出的金针菇质量高的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种含骨头汤的金针菇栽培料,其特征在于由以下重量份的原料制成:

玉米芯 40-45、麸皮 30-33、玉米面 10-12、石灰粉 1-2、石膏粉 1-2、花生仁粉 8-10、田螺粉 7-9、鲜贝粉 4-5、九节菖蒲 5-7、半夏 7-9、桂枝 7-8.5、丹参 4-5、茜草根 6-8、旋复花 9-10、营养添加剂 3-4、骨头汤 30-35、益生菌 0.3-0.4;

所述营养添加剂由以下重量份原料制成:维生素 C 0.2-0.3、火山灰粉 8-10、白云石粉 7-9、大蒜粉 0.2-0.3、当归油 0.1-0.2、小鱼仙草 2-3、锅铲叶 2.5-4;

制备方法为:将维生素 C 溶于 10-12 倍的水得到维生素 C 水溶液;将小鱼仙草、锅铲叶粉碎,与火山灰粉、白云石粉混合,加入维生素 C 水溶液和剩余物料拌匀,晒干,即得。

[0005] 所述的含骨头汤的金针菇栽培料的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将玉米面、花生仁粉、田螺粉、鲜贝粉混合,加入骨头汤拌匀,在 36-38℃下加入益生菌发酵 3-4 小时;

(2)将玉米芯粉碎,与麸皮混合置于 1-2% 的红糖水中浸泡 2-3 小时后捞出沥干;

(3)将九节菖蒲、半夏、桂枝、丹参、茜草根、旋复花粉碎成颗粒,与步骤(1)、(2)所得物料及剩余物料混合,加水搅拌至含水量达到 63-65%;

(4)将步骤(3)所得物料装袋,采用 100℃的蒸汽常压灭菌,即得。

[0006] 本发明的有益效果为:

本发明的栽培料所采用的各原料容易获得,生产成本低,生产工艺简单,容易管理,易于推广,同时本发明栽培出的金针菇浓密粗壮,品质高,有效的提高了经济效益。

### 具体实施方式

[0007] 一种含骨头汤的金针菇栽培料,其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成:玉米芯 40、麸皮 33、玉米面 12、石灰粉 2、石膏粉 2、花生仁粉 10、田螺粉 7、鲜贝粉 5、九节菖蒲 7、半夏 7、桂枝 8.5、丹参 4、茜草根 8、旋复花 10、营养添加剂 3、骨头汤 35、益生菌 0.3;

所述营养添加剂由以下重量份(公斤)原料制成:维生素 C0.3、火山灰粉 10、白云石粉 7、大蒜粉 0.3、当归油 0.2、小鱼仙草 3、锅铲叶 2.5;

制备方法为:将维生素 C 溶于 10-12 倍的水得到维生素 C 水溶液;将小鱼仙草、锅铲叶粉碎,与火山灰粉、白云石粉混合,加入维生素 C 水溶液和剩余物料拌匀,晒干,即得。

[0008] 所述的含骨头汤的金针菇栽培料的制备方法,包括以下步骤:

(1)将玉米面、花生仁粉、田螺粉、鲜贝粉混合,加入骨头汤拌匀,在 36-38℃下加入益生菌发酵 3-4 小时;

(2)将玉米芯粉碎,与麸皮混合置于 1-2% 的红糖水中浸泡 2-3 小时后捞出沥干;

(3)将九节菖蒲、半夏、桂枝、丹参、茜草根、旋复花粉碎成颗粒,与步骤(1)、(2)所得物料及剩余物料混合,加水搅拌至含水量达到 63-65%;

(4)将步骤(3)所得物料装袋,采用 100℃的蒸汽常压灭菌,即得。

[0009] 用本发明的金针菇栽培料与现有的金针菇栽培料栽培金针菇比较结果见下表。

比较项目	每 kg 栽培基出菇量(kg)	金针菇外形	再生能力强弱	转茬快慢
本发明的金针菇栽培基	0.65-0.78	菇柄粗细均匀、长度整齐	强	快
现有的金针菇栽培基	0.4-0.46	菇柄粗细不匀,长短不齐	弱	慢

[0010] 从表中可以得出:本发明提供的金针菇栽培基,经过试验种植,每公斤金针菇栽培基收获金针菇量,比现有的栽培基增产 60% 以上,而且金针菇的菇柄粗细均匀、长短整齐,质量高,再生能力强,转茬快。