



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103250560 B

(45) 授权公告日 2015.02.04

(21) 申请号 201310131268.4

CN 102612988 A, 2012.08.01, 全文.

(22) 申请日 2013.04.16

赵群友等.《中药渣循环栽培鸡腿菇、草菇新技术》.《中国果蔬》.2007,第21-22页2.1.3.

(73) 专利权人 东至林野生态种植中心

地址 247200 安徽省池州市东至县香隅镇百岭村

李欣芳.《平菇袋栽的系列补液法(一)》.《致富之友》.1995,第19页左栏第11-15、22-25行和右栏第1-2、11-13行.

(72) 发明人 黄家七

邱慧兰等.《绿色鸡腿菇栽培技术》.《西华师范大学学报(自然科学版)》.2010,第68-71页.

(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

王栩等.《鸡腿菇栽培工艺的研究》.《微生物学杂志》.2010,第103-106页.

审查员 吴锦娣

(51) Int. Cl.

A01G 1/04 (2006.01)

C05G 3/00 (2006.01)

(56) 对比文件

CN 101857489 A, 2010.10.13, 说明书第7-28段和表1.

CN 101570449 A, 2009.11.04, 全文.

CN 102210235 A, 2011.10.12, 全文.

CN 102765981 A, 2012.11.07, 全文.

CN 102835249 A, 2012.12.26, 全文.

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种决明子袋料保健鸡腿菇的栽培方法

(57) 摘要

本发明涉及一种决明子袋料保健鸡腿菇的栽培方法,其栽培基由下列重量份组分制备而成:玉米秸秆 50-60、棉籽壳 30-40、米糠 5-10、马铃薯粉 10-15、石膏粉 1-2、甘蔗渣 1-2、碳酸钙 0.2-0.3、生石灰 2-3、黄精粉 1-2、枳实粉 1-3、白芷粉 1-2、决明子粉 1-2、柠条花 1-3、罗汉果叶 1-3、海泡石粉 2-3、骨头汤 8-10。将各组分按比例混合,再加水混匀,后装袋,灭菌、接种、发菌室发菌、补充营养液,出菇。本发明方法栽培出的鸡腿菇营养丰富,微量元素和维生素、钙的含量高,还具有决明子袋料保健功能,且鸡腿菇出菇期间抗感染能力强,鸡腿菇产量高。

CN 103250560 B

1. 一种决明子袋料保健鸡腿菇的栽培方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 按重量份称取下列组分原料:

玉米秸秆 50-60、棉籽壳 30-40、米糠 5-10、马铃薯粉 10-15、石膏粉 1-2、甘蔗渣 1-2、碳酸钙 0.2-0.3、生石灰 2-3、黄精粉 1-2、枳实粉 1-3、白芷粉 1-2、决明子粉 1-2、柠条花 1-3、罗汉果叶 1-3、海泡石粉 2-3、骨头汤 8-10;

(2) 先将生石灰加入骨头汤充分搅拌,在加入米糠和碳酸钙充分拌匀,最后加水和配方中其余原料充分混合,得到培养料,培养料的含水量为 55-60%;

(3) 装袋:将拌好的培养料装入食用菌袋,每袋重 2-2.5kg;

(4) 灭菌:在常压蒸汽下 100-105°C,灭 14-15 小时;

(5) 接种:灭菌结束后,当料棒温度降低至 28°C 左右时,迅速接种;

(6) 出菇

a、堆放:接种后的菌筒放入通风换气的发菌室发菌;

b、刺孔:在接种后 15-16 天,当接种菌丝圈直径达 6-7 厘米时,用消毒过的直径在 1-2 毫米的尖锐工具,在培养袋菌丝已蔓延的末端四周刺 3-4 个微浅孔,孔深 0.8-1.2 毫米,同时用针管向每个孔里注射 10ml 营养液;

c、催蕾:人工方法创造温差来催菌,白天把菇木用薄膜紧密覆盖,提高菇床温度,夜间温度最低时掀开薄膜降低菇床温度,反复操作 3-4 天,形成菇蕾,要保证菇木水分为 40% 左右,整个出菇时间为 80-100 天,

所述的营养液由下列组分配制而成,每升中添加下列组分的质量为: $ZnSO_3$ 5g、硫酸亚铁 5g、维生素 B_2 0.01-0.03g、维生素 C 0.1-0.2g、维生素 D 0.01-0.04g,余量为水。

一种决明子袋料保健鸡腿菇的栽培方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食用菌栽培技术,具体涉及一种决明子袋料保健鸡腿菇的栽培方法。

背景技术

[0002] 随着社会的发展,传统方法栽培的食用菌,已经不在能满足追求健康食补的现代人的保健需求,本发明提供了一种保健型功能性食用菌的栽培方法,以满足市场的需求。

发明内容

[0003] 本发明提供了一种决明子袋料保健鸡腿菇的栽培方法。本发明方法栽培出的鸡腿菇含有普通鸡腿菇原有的全部营养外,又增加决明子袋料成分,长期食用可以起到调节血压稳定的功效。

[0004] 为实现上述目的本发明采用的技术方案如下:

[0005] 一种决明子袋料保健鸡腿菇的栽培方法,其特征在于,包括以下步骤:

[0006] (1) 按重量份称取下列组分原料:

[0007] 玉米秸秆 50-60、棉籽壳 30-40、米糠 5-10、马铃薯粉 10-15、石膏粉 1-2、甘蔗渣 1-2、碳酸钙 0.2-0.3、生石灰 2-3、黄精粉 1-2、枳实粉 1-3、白芷粉 1-2、决明子粉 1-2、柠条花 1-3、罗汉果叶 1-3、海泡石粉 2-3、骨头汤 8-10;

[0008] (2) 先将生石灰加入骨头汤充分搅拌,在加入米糠和碳酸钙充分拌匀,最后加水和配方中其余原料充分混合,得到培养料,培养料的含水量为 55-60%;

[0009] (3) 装袋:将拌好的培养料装入食用菌袋,每袋重 2-2.5kg;

[0010] (4) 灭菌:在常压蒸汽下 100-105℃,灭菌 14-15 小时;

[0011] (5) 接种:灭菌结束后,当料棒温度降低至 28℃左右时,迅速接种;

[0012] (6) 出菇

[0013] a、堆放:接种后的菌筒放入通风换气的发菌室发菌;

[0014] b、刺孔:在接种后 15-16 天左右,当接种菌丝圈直径达 6-7 厘米时,用消毒过的直径在 1-2 毫米的尖锐工具,在培养袋菌丝已蔓延的末端四周刺 3-4 个微浅孔,孔深 0.8—1.2 毫米,同时用针管向每个孔里注射 10ml 营养液;

[0015] c、催蕾:人工方法创造温差来催菌,白天把菇木用薄膜紧密覆盖,提高菇床温度,夜间温度最低时掀开薄膜降低菇床温度,反复操作 3-4 天,形成菇蕾,要保证菇木水分为 40% 左右,整个出菇时间为 80-100 天,

[0016] 所述的营养液由下列组分配制而成,每升中添加下列组分的质量(g)为: ZnSO₃ 5、硫酸亚铁 5、维生素 B₂ 0.01-0.03、维生素 C 0.1-0.2、维生素 D 0.01-0.04,余量为水。

[0017] 本发明的有益效果:

[0018] 根据鸡腿菇生长所需要的营养,在鸡腿菇的栽培料中将骨头汤通过石灰杀菌后与其它原料混合,增添了鸡腿菇的钙含量;同时在配料时在常规原料中添加了保健中草药粉,进一步提高了鸡腿菇的保健功能;配料中增加了海泡石粉,起到了吸收重金属离子的作用,

还起到保水作用,栽培出的鸡腿菇更健康;在出菇过程中通过补充营养液,增加了鸡腿菇的微量元素和维生素的含量;原料中添加适量的石膏粉,提高了鸡腿菇的抗病和抗杂菌感染能力;在制备本发明的决明子袋料保健鸡腿菇的过程中,对在栽培料采用 100 摄氏度蒸汽持续十几个小时常压灭菌,有效地杀灭率杂菌和病毒,保证了鸡腿菇健康生长。

[0019] 总之:本发明方法栽培出的鸡腿菇营养丰富,微量元素和维生素、钙的含量高,还具有决明子袋料保健功能。且鸡腿菇出菇期间抗感染能力强,鸡腿菇产量高。

具体实施方式

[0020] 一种决明子袋料保健鸡腿菇的栽培方法,包括以下步骤:

[0021] (1) 按重量(kg)称取下列组分原料:

[0022] 玉米秸秆 55、棉籽壳 35、米糠 6、马铃薯粉 12、石膏粉 2、甘蔗渣 1、碳酸钙 0.2,生石灰 2、黄精粉 1、枳实粉 2、白芷粉 1、决明子粉 1、柠条花 2、罗汉果叶 2、海泡石粉 3、骨头汤 10;

[0023] (2) 先将生石灰加入骨头汤充分搅拌,在加入米糠和碳酸钙充分拌匀,最后加水和配方中其余原料充分混合,得到培养料,培养料的含水量为 60%;

[0024] (3) 装袋:将拌好的培养料装入食用菌袋,每袋重 2kg;

[0025] (4) 灭菌:在常压蒸汽下 101℃,灭菌 14 小时;

[0026] (5) 接种:灭菌结束后,当料棒温度降低至 28℃左右时,迅速接种;

[0027] (6) 出菇

[0028] a、堆放:接种后的菌筒放入通风换气的发菌室发菌;

[0029] b、刺孔:在接种后 15-16 天左右,当接种菌丝圈直径达 6-7 厘米时,用消毒过的直径在 1-2 毫米的尖锐工具,在培养袋菌丝已蔓延的末端四周刺 3-4 个微浅孔,孔深 0.8-1.2 毫米,同时用针管向每个孔里注射 10ml 营养液;

[0030] c、催蕾:人工方法创造温差来催菌,白天把菇木用薄膜紧密覆盖,提高菇床温度,夜间温度最低时掀开薄膜降低菇床温度,反复操作 3-4 天,形成菇蕾,要保证菇木水分为 40% 左右,整个出菇时间为 80-100 天,

[0031] 所述的营养液由下列组分配制而成,每升中添加下列组分的质量(g)为: ZnSO₃ 5、硫酸亚铁 5、维生素 B₂ 0.01-0.03、维生素 C 0.1-0.2、维生素 D 0.01-0.04,余量为水。

[0032] 实验数据

[0033] 用本发明的决明子袋料保健鸡腿菇的栽培方法与现有的栽培方法栽培出的鸡腿菇比较结果见下表。

[0034]

比较项目	每 kg 栽培基出菇量(kg)	鸡腿菇外形	再生能力强弱	转茬快慢
本发明的决明子袋料保健鸡腿菇的栽培方法	0.7	颜色深浅一致,厚度均匀	强	快
现有的鸡腿菇的栽培方法	0.3	颜色深浅不均,厚度不匀	弱	慢

[0035] 从表中可以得出:本发明方法栽培出的鸡腿菇,经过试验种植,每公斤决明子袋料保健鸡腿菇的栽培方法收获鸡腿菇量,比现有的栽培基增产一倍,而且鸡腿菇的颜色一致,厚度均匀,质量高,再生能力强,转茬快。