



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105027968 A

(43) 申请公布日 2015. 11. 11

(21) 申请号 201510341511. 4

(22) 申请日 2015. 06. 19

(71) 申请人 桂林健成生物科技开发有限公司

地址 541199 广西壮族自治区桂林市临桂区
世纪东路 10 号 25 栋 1-3D

申请人 王健

(72) 发明人 王健 徐成生

(74) 专利代理机构 桂林市华杰专利商标事务所
有限责任公司 45112

代理人 罗玉荣

(51) Int. Cl.

A01G 1/04(2006. 01)

A01G 31/00(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

罗汉果果渣在栽培草菇中的应用

(57) 摘要

本发明公开了罗汉果果渣在栽培草菇中的应用,是以罗汉果果渣粉,配以废棉渣,石膏粉和石灰粉,制成栽培草菇的培养料。本发明为栽培草菇提供了一种新的培养原料,并能实现草菇的高产量和高质量,而且做到了废物利用,实现了废物资源化。

1. 罗汉果果渣在栽培草菇中的应用,其特征是:以罗汉果果渣粉配以废棉渣、蔗渣、石膏粉和石灰粉,制成栽培草菇的培养基质。

2. 根据权利要求1所述的应用,其特征是:所述罗汉果果渣粉是将罗汉果提取甜甙后的罗汉果果渣,经晒干、粉碎而成。

3. 根据权利要求1所述的应用,其特征是:所述培养料的各组份用量重量百分比为:罗汉果果渣粉 20%,废棉渣 55%,蔗渣 20%,石膏粉 1%,石灰粉 4%。

4. 根据权利要求1或2或3所述的应用,其特征是:所述培养料采用包括如下步骤的制作方法制成:

(1) 将罗汉果果渣晒干、粉碎成罗汉果果渣粉,备用;

(2) 将罗汉果果渣粉、蔗渣和废棉渣用 2% 的石灰清液提前 1-2 天预湿;

(3) 在预湿的罗汉果果渣粉、蔗渣和废棉渣中加入石膏粉和石灰粉拌匀,堆料发酵 2-3 天,翻堆,进菇房二次发酵,使含水量在 60-65%;

(4) 后发酵,通过蒸气巴式灭菌即成。

罗汉果果渣在栽培草菇中的应用

技术领域

[0001] 本发明涉及食用菌的栽培,具体是一种罗汉果果渣在栽培草菇中的应用。

背景技术

[0002] 草菇的栽培培养料传统多以废棉渣、禾草、蔗渣、豆秸、玉米芯等有机物中的纤维素、半纤维素作为碳源,以麸皮、米糠,尿素作为氮源与微量元素配制而成。

[0003] 罗汉果是我国特有的药用植物,具有多种功能,广泛应用于医药、饮料和调味品中,而罗汉果果实经压榨处理生产甜甙后产生的果渣则很少有人研究与利用,通常作为废弃物丢弃或当燃料烧掉。据检索,尚未见用罗汉果果渣作为草菇培养料的碳源的报道。

发明内容

[0004] 本发明的目的是要提供一种罗汉果果渣在栽培草菇中的应用,即是将罗汉果果渣应用于制作栽培草菇的培养料。

[0005] 实现本发明目的的技术方案是:

罗汉果果渣在栽培草菇中的应用,是以罗汉果果渣粉配以废棉渣、蔗渣、石膏和石灰等,制成栽培草菇的培养料,各组份用量重量百分比为:

罗汉果果渣粉 20%,蔗渣 20%,废棉渣 55%,石膏 1%,石灰 4%。

[0006] 所述罗汉果果渣粉是将罗汉果提取甜甙等后的剩余物—罗汉果果渣,经晒干、粉碎而成。罗汉果主要含纤维素、糖类物质、蛋白质、微量元素等,全糖总含量为 25-38%,蛋白质含量为 8.67-13.8%,微量元素有 K、Ca、Mg 和 Se,人们从罗汉果中提取去的主要是三萜苷类甜味物质,只占罗汉果的 4%。

[0007] 上述培养料采用包括如下步骤的制作方法制成:

- (1) 将罗汉果果渣晒干、粉碎成罗汉果果渣粉,备用;
- (2) 将罗汉果果渣粉、蔗渣和废棉渣用 2% 的石灰清液提前 1-2 天预湿;
- (3) 在预湿的罗汉果果渣粉、蔗渣和废棉渣中加入石膏粉和石灰粉拌匀,堆料发酵 2-3 天,翻堆,进菇房二次发酵,使含水量在 60-65%;
- (4) 后发酵,通过蒸气巴式灭菌即成。

[0008] 本发明经试验表明:用罗汉果果渣粉代替部分价格较高的废棉渣作为草菇的培养料,其产量、品质与常规加废棉渣 78% 的配方基本相同,但成本降低,且做到了废物利用,变废为宝,实现了废物资源化。

[0009] 本发明提供了一种新的栽培草菇的培养原料,并能实现草菇的高产量和高质量,而且做到了废物利用,实现了废物资源化。

具体实施方式

[0010] 实施例:

配制 10000 公斤培养料,称取罗汉果果渣粉 2000 公斤,废棉渣 5500 公斤,蔗渣 2000 公

斤,石膏粉 100 公斤和石灰粉 400 公斤,配制时,先将罗汉果渣粉和废棉渣、蔗渣用 2% 的石灰清液提前 1-2 天预湿,再加入石膏粉和石灰粉拌匀,堆料发酵 2-3 天,翻堆,进菇房二次发酵,使含水量在 60-65% 之间,经蒸气巴式灭菌后,冷却至 30℃ 时接入草菇菌种进行培养管理。