



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103563652 A

(43) 申请公布日 2014. 02. 12

(21) 申请号 201310521052. 9

(22) 申请日 2013. 10. 29

(71) 申请人 黄秀英

地址 531599 广西壮族自治区百色市田东县
东宁西路合恒巷 253 号

(72) 发明人 黄秀英

(51) Int. Cl.

A01G 1/04 (2006. 01)

C05G 3/00 (2006. 01)

C05F 17/00 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种在秋冬时节高产高效栽培姬菇的方法

(57) 摘要

一种在秋冬时节高产高效栽培姬菇的方法。
具体包括：在每年的9月下旬至10月中旬开始安排制备生产菌种，栽培料组织好后进行发酵、装袋播种，装料及接种时采用五层料四层菌的方法，播种量一般占干料重的15～20%；接着进行发菌、出菇管理。通过实施本发明，培养料经过发酵后即可直接装袋接种，避免了耗能及繁琐的高压、常压灭菌。同时，装料及接种时采用五层料四层菌的方法，菌丝萌发及吃料快，就传统方法相比，要快一半以上的时间。此外，在后期管理过程中补充了营养全面的营养液，保障了姬菇高产稳产。实施本发明，姬菇一个栽培周期可出4～5潮菇，平均成品菇转化率为200%以上。

1. 一种在秋冬时节高产高效栽培姬菇的方法,其特征在于包括如下步骤:

(1) 生产安排:一般在9月下旬至10月中旬开始制备生产菌种;

(2) 栽培料组成及配比:玉米芯80.6%、麸皮11%、石灰3%、石膏2%、过磷酸钙2%、尿素0.3%、多菌灵0.1%,每百公斤干料加三十烷醇40毫升,料水比为1:1.4~1.5;

(3) 栽培料发酵:将配好的料混匀拌水后,堆成宽1~1.5米,高1~1.2米,长不限的料堆,然后覆盖塑料膜保温保湿进行厌氧发酵,2~3天堆温可上升至60℃左右即可翻堆,每3~4天翻一次,共翻2~3次,每次翻堆后,料表面应喷施1000倍高效氯氰菊酯,发酵结束后,当料温降至30℃左右时即可装袋接种;

(4) 装袋播种:用22×0.03×48厘米的菌袋作为栽培袋,袋上用大号缝衣针扎三排透气孔,每排扎孔9个,透气孔的位置于距袋头100毫米处和袋中间处各1排;先将无污染的适龄生产菌种掰成玉米大小,装料及接种时采用五层料四层菌的方法,播种量一般占干料重的15~20%;

(5) 发菌管理:播种后将菌袋移至阴凉通风处,井字排列,高度不超过5层,发菌期间每7天倒垛一次,以利均衡发菌;

(6) 出菇期管理:菌丝发满菌袋时,即可入棚码垛,一般垛高8~11层,然后按照常规的方法管理至出菇;

(7) 适时采收:当一丛姬菇中最大的菇伞达到28~30毫米时,为该丛菇采摘的最佳时期;

(8) 后期管理:姬菇出一、二潮菇后,菌袋水分和养分消耗较大,可结合补营养液,每百公斤营养液是由水100公斤、尿素0.4~0.7千克、硫酸镁0.1千克、三十烷醇40毫升、石灰0.5~1.0公斤组成;将配好的营养液用专用注水器逐袋注入袋内,每袋注水0.4~0.75千克,第一次注水后,每出一潮菇注水一次,一般注水4~5次。

一种在秋冬时节高产高效栽培姬菇的方法

技术领域

[0001] 本发明属于食用菌栽培新技术领域,具体涉及到一种在秋冬时节高产高效栽培姬菇的方法。

技术背景

[0002] 姬菇,是独特的平菇种类,侧耳属,学名姬菇。姬菇也叫“小平菇”或者叫“侧耳”,它们都同属于菌藻类食品。姬菇是日常食用菌中最普通的一种,姬菇菌盖为贝壳状或扇状,幼时为青灰色或暗灰色,后变成浅灰色或黄褐色,老时黄色;菌柄侧生或偏生,肉质较不老,嫩滑可口,有类似牡蛎的香味。平菇无论食素炒还是制成荤菜,都十分鲜嫩诱人,加之价格便宜,是百姓餐桌上的佳品。平菇食用以鲜品为主,罐头和干制品很少食用。平菇以色白、白厚质嫩,味道鲜美者为佳。姬菇的生物学特性与平菇基本相同,只是子实体发生量较多,也较密,出菇湿度和子实体分化温度要求较低。姬菇由于采收较早,产量较平菇稍低,相对生物学效率多在 120%~150%。

[0003] 姬菇的抗逆性和适应性都很强,可利用的栽培原料也非常广泛,与平菇栽培方法略有不同。目前姬菇多采取生料、熟料袋栽墙式出菇。当前,姬菇的一个栽培周期四潮菇,平均成品菇转化率 80%,投入产出比 1:2.5。

发明内容

[0004] 本发明的目的就是提供全新的一种在秋冬时节高产高效栽培姬菇的方法。具体包括:在每年的 9 月下旬至 10 月中旬开始安排制备生产菌种,栽培料组织好后进行发酵、装袋播种,装料及接种时采用五层料四层菌的方法,播种量一般占干料重的 15~20%;接着进行发菌、出菇管理。

[0005] 本发明是通过以下技术方案来实现的:

[0006] 一种在秋冬时节高产高效栽培姬菇的方法,技术方案中包括如下步骤:

[0007] 1、生产安排:一般在 9 月下旬至 10 月中旬开始制备生产菌种。

[0008] 2、栽培料组成及配比:玉米芯 80.6%、麸皮 11%、石灰 3%、石膏 2%、过磷酸钙 2%、尿素 0.3%、多菌灵 0.1%,每百公斤干料加三十烷醇 40 毫升,料水比为 1:1.4~1.5。

[0009] 3、栽培料发酵:将配好的料混匀拌水后,堆成宽 1~1.5 米,高 1~1.2 米,长不限的料堆,然后覆盖塑料膜保温保湿进行厌氧发酵,2~3 天堆温可上升至 60℃左右即可翻堆,每 3~4 天翻一次,共翻 2~3 次,每次翻堆后,料表面应喷施 1000 倍高效氯氰菊酯,发酵结束后,当料温降至 30℃左右时即可装袋接种。

[0010] 4、装袋播种:用 22×0.03×48 厘米的菌袋作为栽培袋,袋上用大号缝衣针扎三排透气孔,每排扎孔 9 个,透气孔的位置于距袋头 100 毫米处和袋中间处各 1 排;先将无污染的适龄生产菌种掰成玉米大小,装料及接种时采用五层料四层菌的方法,播种量一般占干料重的 15~20%。

[0011] 5、发菌管理:播种后将菌袋移至阴凉通风处,井字排列,高度不超过 5 层,发菌期

间每 7 天倒垛一次,以利均衡发菌。

[0012] 6、出菇期管理:菌丝发满菌袋时,即可入棚码垛,一般垛高 8 ~ 11 层,然后按照常规的方法管理至出菇。

[0013] 7、适时采收:当一丛姬菇中最大的菇伞达到 28 ~ 30 毫米时,为该丛菇采摘的最佳时期。

[0014] 8、后期管理:姬菇出一、二潮菇后,菌袋水分和养分消耗较大,可结合补营养液,每百公斤营养液是由水 100 公斤、尿素 0.4 ~ 0.7 千克、硫酸镁 0.1 千克、三十烷醇 40 毫升、石灰 0.5 ~ 1.0 公斤组成;将配好的营养液用专用注水器逐袋注入袋内,每袋注水 0.4 ~ 0.75 千克,第一次注水后,每出一潮菇注水一次,一般注水 4 ~ 5 次。

[0015] 与现有的技术相比,本发明既有如下优点:

[0016] 1、本发明所提出的姬菇栽培方法工艺简单,容易实施。

[0017] 2、通过实施本发明,培养料经过发酵后即可直接装袋接种,避免了耗能及繁琐的高压、常压灭菌。

[0018] 3、通过实施本发明,装料及接种时采用五层料四层菌的方法,菌丝萌发及吃料快,就传统方法相比,要快一半以上的时间。

[0019] 4、通过实施本发明,在后期管理过程中补充了营养全面的营养液,保障了姬菇高产稳产。

[0020] 5、通过实施本发明,姬菇一个栽培周期可出 4 ~ 5 潮菇,平均成品菇转化率为 200% 以上。

[0021] 6、本发明非常适合姬菇工厂化、集约化、规模化生产,值得大力推广。

具体实施方式

[0022] 下面结合实施例对本发明的方法进一步说明。

[0023] 一种在秋冬时节高产高效栽培姬菇的方法,具体实施方式如下:

[0024] 1、生产安排:一般在 9 月下旬至 10 月中旬开始制备生产菌种。

[0025] 2、栽培料组成及配比:玉米芯 80.6%、麸皮 11%、石灰 3%、石膏 2%、过磷酸钙 2%、尿素 0.3%、多菌灵 0.1%,每百公斤干料加三十烷醇 40 毫升,料水比为 1 : 1.4 ~ 1.5。

[0026] 3、栽培料发酵:将配好的料混匀拌水后,堆成宽 1 ~ 1.5 米,高 1 ~ 1.2 米,长不限的料堆,然后覆盖塑料膜保温保湿进行厌氧发酵,2 ~ 3 天堆温可上升至 60℃ 左右即可翻堆,每 3 ~ 4 天翻一次,共翻 2 ~ 3 次,每次翻堆后,料表面应喷施 1000 倍高效氯氰菊酯,发酵结束后,当料温降至 30℃ 左右时即可装袋接种。

[0027] 4、装袋播种:用 22×0.03×48 厘米的菌袋作为栽培袋,袋上用大号缝衣针扎三排透气孔,每排扎孔 9 个,透气孔的位置于距袋头 100 毫米处和袋中间处各 1 排;先将无污染的适龄生产菌种掰成玉米大小,装料及接种时采用五层料四层菌的方法,播种量一般占干料重的 15 ~ 20%。

[0028] 5、发菌管理:播种后将菌袋移至阴凉通风处,井字排列,高度不超过 5 层,发菌期间每 7 天倒垛一次,以利均衡发菌。

[0029] 6、出菇期管理:菌丝发满菌袋时,即可入棚码垛,一般垛高 8 ~ 11 层,然后按照常规的方法管理至出菇。

[0030] 7、适时采收：当一丛姬菇中最大的菇伞达到 28～30 毫米时，为该丛菇采摘的最佳时期。

[0031] 8、后期管理：姬菇出一、二潮菇后，菌袋水分和养分消耗较大，可结合补营养液，每百公斤营养液是由水 100 公斤、尿素 0.4～0.7 千克、硫酸镁 0.1 千克、三十烷醇 40 毫升、石灰 0.5～1.0 公斤组成；将配好的营养液用专用注水器逐袋注入袋内，每袋注水 0.4～0.75 千克，第一次注水后，每出一潮菇注水一次，一般注水 4～5 次。