



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103739362 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 23

(21) 申请号 201310688983. 8

(22) 申请日 2013. 12. 12

(71) 申请人 凤台县千秋食用菌有限公司

地址 232100 安徽省淮南市凤台县岳张集镇
张集行政村

(72) 发明人 张易兰

(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 方峥

(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

一种花生壳为原料的金针菇栽培料及其制备方法

(57) 摘要

一种花生壳为原料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:花生壳 40-44、大豆秸秆 35-38、玉米胚芽粕 17-19、醋糟 10-12、石灰粉 1-2、石膏粉 1-2、磷酸二氢钾 0.2-0.3、壳聚糖 0.4-0.5、冬虫夏草 4-5、薄荷叶 4-5、牛蒡根 3-4、枸骨根 5-6、兔粪 20-22、EM-菌液 0.2-0.3、牛骨汤 12-15、营养添加剂 5-6。本发明采用花生壳、大豆秸秆等作为主要原料,拓宽了原料来源,降低了生产成本,减少了焚烧造成的环境污染,且其中含有纤维素、半纤维素、粗蛋白等营养物质,营养全面均衡,能够为金针菇提供充足的养分,使得出菇时间早、菌丝生长浓密,有效提高了经济效益。

1. 一种花生壳为原料的金针菇栽培料,其特征在于由以下重量份的原料制成:

花生壳 40-44、大豆秸秆 35-38、玉米胚芽粕 17-19、醋糟 10-12、石灰粉 1-2、石膏粉 1-2、磷酸二氢钾 0.2-0.3、壳聚糖 0.4-0.5、冬虫夏草 4-5、薄荷叶 4-5、牛蒡根 3-4、枸骨根 5-6、兔粪 20-22、EM-菌液 0.2-0.3、牛骨汤 12-15、营养添加剂 5-6;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:苍术油 0.1-0.2、竹炭 0.4-0.5、硫酸镁 0.3-0.4、川芎 2-3、胡芦巴 1.8-2、峨参 1.4-1.7、密蒙花 3-4、营茅根 1-2、石英砂岩 8-10;

制备方法为:将川芎、胡芦巴、峨参、密蒙花、营茅根、石英砂岩粉碎,与剩余物料混合拌匀,即得。

2. 根据权利要求1所述的花生壳为原料的金针菇栽培料的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将兔粪暴晒 15-18 小时后粉碎,与牛骨汤混合拌匀,然后加入 EM-菌液,密封发酵 19-23 天;

(2) 将石灰粉、磷酸二氢钾、壳聚糖混合,加 6-7 倍的水充分搅拌;

(3) 将花生壳、大豆秸秆、冬虫夏草、薄荷叶、牛蒡根、枸骨根粉碎,与步骤(1)、(2)所得物料及剩余物料混合送入搅拌机,同时注入清水,待含水量达到 60-65%时卸料;

(4) 将步骤(3)所得物料装袋,采用 100℃的蒸汽常压灭菌,即得。

一种花生壳为原料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,涉及一种花生壳为原料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花生壳为原料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:

[0005] 一种花生壳为原料的金针菇栽培料,其特征在于由以下重量份的原料制成:花生壳 40-44、大豆秸秆 35-38、玉米胚芽粕 17-19、醋糟 10-12、石灰粉 1-2、石膏粉 1-2、磷酸二氢钾 0.2-0.3、壳聚糖 0.4-0.5、冬虫夏草 4-5、薄荷叶 4-5、牛蒡根 3-4、枸骨根 5-6、兔粪 20-22、EM-菌液 0.2-0.3、牛骨汤 12-15、营养添加剂 5-6;

[0006] 所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:苍术油 0.1-0.2、竹炭 0.4-0.5、硫酸镁 0.3-0.4、川芎 2-3、胡芦巴 1.8-2、峨参 1.4-1.7、密蒙花 3-4、菅茅根 1-2、石英砂岩 8-10;

[0007] 制备方法为:将川芎、胡芦巴、峨参、密蒙花、菅茅根、石英砂岩粉碎,与剩余物料混合拌匀,即得。

[0008] 所述的花生壳为原料的金针菇栽培料的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

[0009] (1)将兔粪暴晒 15-18 小时后粉碎,与牛骨汤混合拌匀,然后加入 EM-菌液,密封发酵 19-23 天;

[0010] (2)将石灰粉、磷酸二氢钾、壳聚糖混合,加 6-7 倍的水充分搅拌;

[0011] (3)将花生壳、大豆秸秆、冬虫夏草、薄荷叶、牛蒡根、枸骨根粉碎,与步骤(1)、(2)所得物料及剩余物料混合送入搅拌机,同时注入清水,待含水量达到 60-65%时卸料;

[0012] (4)将步骤(3)所得物料装袋,采用 100℃的蒸汽常压灭菌,即得。

[0013] 本发明的有益效果为:

[0014] 本发明采用花生壳、大豆秸秆等作为主要原料,拓宽了原料来源,降低了生产成本,减少了焚烧造成的环境污染,且其中含有纤维素、半纤维素、粗蛋白等营养物质,营养全面均衡,能够为金针菇提供充足的养分,使得出菇时间早、菌丝生长浓密,有效提高了经济效益。

具体实施方式

[0015] 一种花生壳为原料的金针菇栽培料,其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制

成：花生壳 40、大豆秸秆 38、玉米胚芽粕 19、醋糟 12、石灰粉 1、石膏粉 2、磷酸二氢钾 0.3、壳聚糖 0.5、冬虫夏草 5、薄荷叶 5、牛蒡根 4、枸骨根 5、兔粪 22、EM-菌液 0.3、牛骨汤 12、营养添加剂 6；

[0016] 所述营养添加剂由下列重量份(公斤)的原料制成：苍术油 0.2、竹炭 0.4、硫酸镁 0.4、川芎 2、胡芦巴 1.8、峨参 1.7、密蒙花 4、营茅根 2、石英砂岩 10；

[0017] 制备方法为：将川芎、胡芦巴、峨参、密蒙花、营茅根、石英砂岩粉碎，与剩余物料混合拌匀，即得。

[0018] 所述的花生壳为原料的金针菇栽培料的制备方法，包括以下步骤：

[0019] (1)将兔粪暴晒 15-18 小时后粉碎，与牛骨汤混合拌匀，然后加入 EM-菌液，密封发酵 19-23 天；

[0020] (2)将石灰粉、磷酸二氢钾、壳聚糖混合，加 6-7 倍的水充分搅拌；

[0021] (3)将花生壳、大豆秸秆、冬虫夏草、薄荷叶、牛蒡根、枸骨根粉碎，与步骤(1)、(2)所得物料及剩余物料混合送入搅拌机，同时注入清水，待含水量达到 60-65%时卸料；

[0022] (4)将步骤(3)所得物料装袋，采用 100℃的蒸汽常压灭菌，即得。

[0023] 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。

[0024]

| 比较项目 | 每 kg 栽培料 出菇量 (kg) | 金针菇外形 | 再生能力强弱 | 转茬快慢 |
|------|----------------------|-------|--------|------|
|------|----------------------|-------|--------|------|

[0025]

| | | | | |
|------------|-----------|--------------|---|---|
| 本发明的金针菇栽培料 | 0.67-0.78 | 菇柄粗细均匀、长度整齐 | 强 | 快 |
| 现有的金针菇栽培料 | 0.4-0.46 | 菇柄粗细不均匀，长短不齐 | 弱 | 慢 |

[0026] 从表中可以得出：本发明提供的金针菇栽培料，经过试验种植，每公斤金针菇栽培料收获金针菇量，比现有的栽培料增产 60% 以上，而且金针菇的菇柄粗细均匀、长短整齐，菇肉质量高，再生能力强，转茬快。