

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl⁷
A01G 1/04
C12N 1/14



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 200410017000.9

[43] 公开日 2005 年 1 月 12 日

[11] 公开号 CN 1561663A

[22] 申请日 2004.3.15
[21] 申请号 200410017000.9
[71] 申请人 浙江大学
地址 310027 浙江省杭州市西湖区浙大路 38 号
[72] 发明人 赵培洁

[74] 专利代理机构 杭州求是专利事务所有限公司
代理人 林怀禹

权利要求书 1 页 说明书 2 页

[54] 发明名称 香菇辅料配方及造粒方法
[57] 摘要

本发明公开了一种香菇辅料配方及造粒方法。采用麸皮 40~56，米糠 24~40，玉米粉 4，菇力源 1.2，沸石粉 14.8(按重量百分比)。将上述配方按比例混合，用搅拌机搅拌均匀。再依次用粉碎机粉碎至 60 目，用蒸汽发生器进行第一次熟化、温度为 110~120℃蒸汽、压力为 2~2.5Kg，用蒸汽发生器进行第二次熟化、温度为 110~120℃蒸汽、压力为 2~2.5Kg，用挤压机造粒、直径为 2~3mm，温度 80~95℃烘干至含水量≤14%，最后冷却、分筛、包装。在今后香菇菌棒制作中木屑、辅料只需按 75:25 的比例混合即可。不仅减少了木屑的用量 3%，同时保证了辅料的统一规范。

I S S N 1 0 0 8 - 4 2 7 4

1、一种香菇辅料配方，其特征在于：

1) 香菇辅料配方

品名	重量比%
麸皮	40~56
米糠	24~40
玉米粉	4
菇力源	1.2
沸石粉	14.8。

2、根据权利要求1所述的香菇辅料配方的造粒方法，其特征在于：将上述配方按比例混合，用搅拌机搅拌均匀，再依次用粉碎机粉碎至60目，用蒸汽发生器进行第一次熟化、温度为110~120℃蒸汽、压力为2~2.5Kg，用蒸汽发生器进行第二次熟化、温度为110~120℃蒸汽、压力为2~2.5Kg，用挤压机造粒、直径为2-3mm，温度80~95℃烘干至含水量≤14%，最后冷却、分筛、包装。

香菇辅料配方及造粒方法

所属技术领域

本发明涉及蘑菇的栽培，尤其涉及一种香菇辅料配方及造粒方法。

背景技术

传统香菇配方为木屑 78%、麸皮 20%、糖 1%、石膏 1%。该配方木屑耗量偏大，麸皮、糖、石膏等辅料需零星采购，质量难以保证，同时传统香菇菌棒制作是将木屑和多种辅料（粉剂）混合搅拌，常因搅拌不匀影响菌棒质量造成损失。

发明内容

本发明的目的在于提供一种香菇辅料配方及造粒方法，香菇辅料制作成颗粒，在制作菌棒时，只需将木屑和辅料颗粒按一定的比例配制即可，从而保证了菌棒的质量。

本发明解决技术问题所采用的技术方案是：

1) 香菇辅料配方

品名	重量比%
麸皮	40~56
米糠	24~40
玉米粉	4
菇力源	1.2
沸石粉	14.8;

2) 造粒方法

将上述配方按比例混合，用搅拌机搅拌均匀，再依次用粉碎机粉碎至 60 目，用蒸汽发生器进行第一次熟化、温度为 110~120℃蒸汽、压力为 2~2.5Kg，用蒸汽发生器进行第二次熟化、温度为 110~120℃蒸汽、压力为 2~2.5Kg，用挤压机造粒、直径为 2-3mm，温度 80~95℃烘干至含水量≤14%，最后冷却、分筛、包装。

本发明与背景技术相比，具有的有益的效果是：采用上述香菇辅料配方及造粒，香菇辅料制作成颗粒，在今后香菇菌棒制作中木屑、辅料只需按 75:25 的比例混合即可。不仅减少了木屑的用量 3%，同时保证了辅料的统一规范。

具体实施方式

1) 香菇辅料配方

品名	来源	重量比%
麸皮	市售	40—56
米糠	市售	24—40
玉米粉	市售	4
菇力源	浙大美星生物技术有 限公司	1.2
沸石粉	市售	14.8

2) 造粒方法

将上述配方按比例混合,用搅拌机搅拌均匀,再依次用粉碎机粉碎至60目,用蒸汽发生器进行第一次熟化、温度为110~120℃蒸汽、压力为2~2.5Kg,用蒸汽发生器进行第二次熟化、温度为110~120℃蒸汽、压力为2~2.5Kg,用挤压机造粒、直径为2-3mm,温度80~95℃烘干至含水量≤14%,最后冷却、分筛、包装。

实施例1

按麸皮56%、米糠24%、玉米粉4%、菇力源1.2%、沸石粉14.8%的比例混合配比,用搅拌机搅拌均匀,依次用粉碎机粉碎至60目,用蒸汽发生器进行第一次熟化、温度为110℃蒸汽、压力为2Kg,用蒸汽发生器进行第二次熟化、温度为110℃蒸汽、压力为2Kg,用挤压机造粒、直径为2-3mm,温度80℃烘干至含水量≤14%,最后冷却、分筛、包装。若生产香菇辅料50吨计,按75:25的比例将木屑与辅料混合制作菌棒,试用后,产量增加3-5%,成本下降2-3%,一级品率有所提高。

实施例2

按麸皮40%、米糠40%、玉米粉4%、菇力源1.2%、沸石粉14.8%的比例混合配比,用搅拌机搅拌均匀,依次用粉碎机粉碎至60目,用蒸汽发生器进行第一次熟化、温度为120℃蒸汽、压力为2.5Kg,用蒸汽发生器进行第二次熟化、温度为120℃蒸汽、压力为2.5Kg,用挤压机造粒、直径为2-3mm,温度95℃烘干至含水量≤14%,最后冷却、分筛、包装。若生产香菇辅料10吨计,按75:25的比例将木屑与其混合制作菌棒,试用后,产量增加2.5-4%,成本下降3.5-4.5%,一级品率有所提高。