(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 210782336 U
(45)授权公告日 2020.06.19

(21)申请号 201921856904.9

(22)申请日 2019.10.31

(73)专利权人 济源市园艺工作站
地址 459000 河南省济源市文昌中路661号
专利权人 赵兴华 徐念宁

(72)发明人 赵兴华 徐念宁 薛梦宁 曹贤 王旭东 翟庆慧 王永兴 李东锋 侯玉战

(74)专利代理机构 郑州中科鼎佳专利代理事务所(特殊普通合伙) 41151
代理人 蔡佳宁

(51)Int.Cl.
A01G 18/60(2018.01)
A01G 18/69(2018.01)

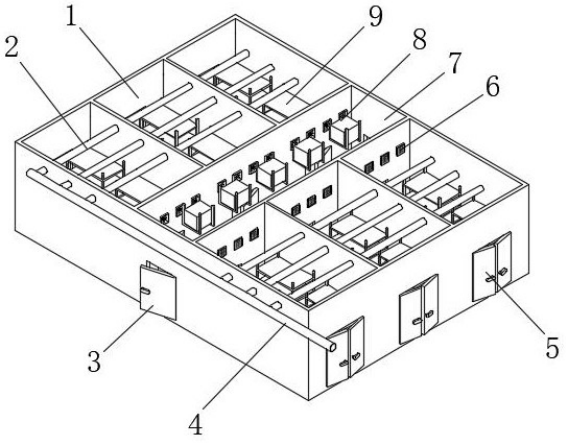
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54)实用新型名称

一种新型食用菌菇房栽培系统

(57)摘要

本实用新型公开了一种新型食用菌菇房栽培系统,包括通道以及位于通道两侧对称分布的多组菇房,通道的上部均布有多组水冷空调,通道沿长度方向的两端均设有通道门,每一组菇房对应通道的一侧墙体设有小门,每一组菇房远离通道的一侧墙体设有大门,每一组菇房的内部设有多组床架和超声波加湿器,同一侧的多组菇房的内部上部贯穿设有多组等间距间隔设置的浇水管,且浇水管位于每一组菇房内部区域的管身下部均布有多组喷头。本新型食用菌菇房栽培系统,实现菇房的通风、降温操作,同时不会降低菇房内部湿度,便于快速播种,从而解决了传统菇房培养料发酵完成后自然降温时间长的问题,同时避免重新调整菇房湿度的麻烦。



CN 210782336 U

1.一种新型食用菌菇房栽培系统,包括通道(7)以及位于通道(7)两侧对称分布的多组菇房(1),其特征在于:所述通道(7)的上部均布有多组水冷空调(8),所述通道(7)沿长度方向的两端均设有通道门(3),每一组菇房(1)对应通道(7)的一侧墙体设有小门(11),每一组菇房(1)远离通道(7)的一侧墙体设有大门(5),每一组菇房(1)的内部设有多组床架(9)和超声波加湿器(10),同一侧的多组菇房(1)的内部上部贯穿设有多组等间距间隔设置的浇水管(2),且浇水管(2)位于每一组菇房(1)内部区域的管身下部均布有多组喷头,多组浇水管(2)的一端与供水管(4)连通,供水管(4)位于菇房(1)的外部,且供水管(4)与外部水泵连通。

2.根据权利要求1所述的一种新型食用菌菇房栽培系统,其特征在于:所述通道(7)内设有温度计和湿度计。

3.根据权利要求1所述的一种新型食用菌菇房栽培系统,其特征在于:所述菇房(1)内设有温度计和湿度计,且菇房(1)的四周内壁设有LED灯源。

4.根据权利要求1所述的一种新型食用菌菇房栽培系统,其特征在于:每一组所述菇房(1)对应通道(7)的一侧墙体上部均布有多组百叶排风扇(6)。

5.根据权利要求1所述的一种新型食用菌菇房栽培系统,其特征在于:所述水冷空调(8)通过吊架吊装于通道(7)的顶端。

一种新型食用菌菇房栽培系统

技术领域

[0001] 本实用新型涉及食用菌栽培技术领域，具体为一种新型食用菌菇房栽培系统。

背景技术

[0002] 在食用菌的种植过程中，培养料一次发酵完成后放入床架进菇房，然后进行二次发酵，封闭门窗，不能泄气，提高菇房室内温度，同时提高菇房湿度，然后使培养料在菇房内进行二次发酵，二次发酵完成后需要降温然后才能进行播种，一般的菇房通常是打开排风扇或门窗进行自然降温，自然降温时间长，而且会降低菇房室内湿度，需要重新调整菇房室内温度，延缓播种时间。

实用新型内容

[0003] 本实用新型要解决的技术问题是克服现有的缺陷，提供一种新型食用菌菇房栽培系统，实现菇房的通风、降温操作，同时不会降低菇房内部湿度，便于快速播种，从而解决了传统菇房培养料发酵完成后自然降温时间长的问题，同时避免重新调整菇房湿度的麻烦，可以有效解决背景技术中的问题。

[0004] 为实现上述目的，本实用新型提供如下技术方案：一种新型食用菌菇房栽培系统，包括通道以及位于通道两侧对称分布的多组菇房，所述通道的上部均布有多组水冷空调，所述通道沿长度方向的两端均设有通道门，每一组菇房对应通道的一侧墙体设有小门，每一组菇房远离通道的一侧墙体设有大门，每一组菇房的内部设有多组床架和超声波加湿器，同一侧的多组菇房的内部上部贯穿设有多组等间距间隔设置的浇水管，且浇水管位于每一组菇房内部区域的管身下部均布有多组喷头，多组浇水管的一端与供水管连通，供水管位于菇房的外部，且供水管与外部水泵连通。

[0005] 优选的，所述通道内设有温度计和湿度计。

[0006] 优选的，所述菇房内设有温度计和湿度计，且菇房的四周内壁设有LED灯源。

[0007] 优选的，每一组所述菇房对应通道的一侧墙体上部均布有多组百叶排风扇。

[0008] 优选的，所述水冷空调通过吊架吊装于通道的顶端。

[0009] 与现有技术相比，本实用新型的有益效果是：本新型食用菌菇房栽培系统，水冷空调可以降低通道温度并增加通道湿度，确保通道湿度与菇房湿度一致，待培养料发酵完成后，打开小门和百叶排风扇，对菇房进行通风降温，降低到适宜温度，实现菇房的通风、降温操作，同时不会降低菇房内部湿度，便于快速播种，从而解决了传统菇房培养料发酵完成后自然降温时间长的问题，同时避免重新调整菇房湿度的麻烦，适宜推广使用。

附图说明

[0010] 图1为本实用新型结构示意图；

[0011] 图2为本实用新型俯视图。

[0012] 图中：1菇房、2浇水管、3通道门、4供水管、5大门、6百叶排风扇、7通道、8水冷空调、

9床架、10超声波加湿器、11小门。

具体实施方式

[0013] 下面将结合本实用新型实施例中的附图，对本实用新型实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述，显然，所描述的实施例仅仅是本实用新型一部分实施例，而不是全部的实施例。基于本实用新型中的实施例，本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例，都属于本实用新型保护的范围。

[0014] 请参阅图1-2，本实用新型提供一种技术方案：一种新型食用菌菇房栽培系统，包括通道7以及位于通道7两侧对称分布的多组菇房1，通道7内设有温度计和湿度计，便于查看通道7的内部温度和湿度，菇房1内设有温度计和湿度计，便于查看菇房1的内部温度和湿度，且菇房1的四周内壁设有LED灯源，为食用菌生长提供所需的光照，通道7的上部均布有多组水冷空调8，水冷空调8通过吊架吊装于通道7的顶端，用于降低通道7内的温度和增加通道7内的湿度，并使通道7内的湿度和菇房1内的湿度保持一致，通道7沿长度方向的两端均设有通道门3，每一组菇房1对应通道7的一侧墙体设有小门11，便于种植人员进入菇房1内查看室内情况，同时便于菇房1通风散热，每一组菇房1远离通道7的一侧墙体设有大门5，方便叉车推送床架9进入或移出床架9，使用便利，每一组菇房1对应通道7的一侧墙体上部均布有多组百叶排风扇6，便于对菇房1进行通风散热，每一组菇房1的内部设有多组床架9和超声波加湿器10，超声波加湿器10增加菇房1的内部湿度，满足培养料发酵期间的湿度要求和食用菌生长的湿度要求；

[0015] 同一侧的多组菇房1的内部上部贯穿设有多组等间距间隔设置的浇水管2，浇水管2位于每一组菇房1内部区域的管身下部均布有多组喷头，多组浇水管2的一端与供水管4连通，供水管4位于菇房1的外部，且供水管4与外部水泵连通，方便向床架9浇水；

[0016] 培养料在菇房1内发酵完成后，打开小门11和百叶排风扇6，对菇房1进行通风降温，降低到适宜温度，实现菇房1的通风、降温操作，同时不会降低菇房1内部湿度，便于快速播种，从而解决了传统菇房培养料发酵完成后自然降温时间长的问题，同时避免重新调整菇房湿度的麻烦。

[0017] 工作原理：在使用时，经过一次发酵完成后的培养料分层放置在床架9上，然后使用叉车通过大门5将床架9送入菇房1内，然后关闭大门5，密封菇房1，开启超声波加湿器10增加菇房1内部湿度，培养料进行二次发酵，开启通道7内的水冷空调8，降低通道7的温度，增加通道7的湿度并使通道7内的湿度和菇房1内的湿度保持一致，待发酵完成后，打开小门11，启动百叶排风扇6，在保持湿度一致的条件下，快速通风降温，降低菇房1内的温度，降至食用菌播种温度，然后关闭小门11和百叶排风扇6，进行播种。

[0018] 尽管已经示出和描述了本实用新型的实施例，对于本领域的普通技术人员而言，可以理解在不脱离本实用新型的原理和精神的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型，本实用新型的范围由所附权利要求及其等同物限定。

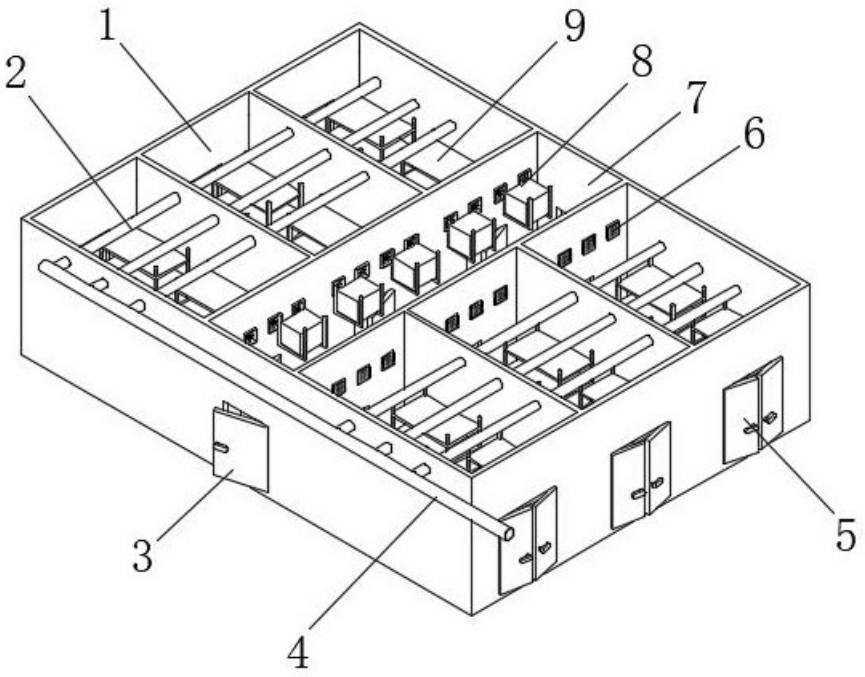


图1

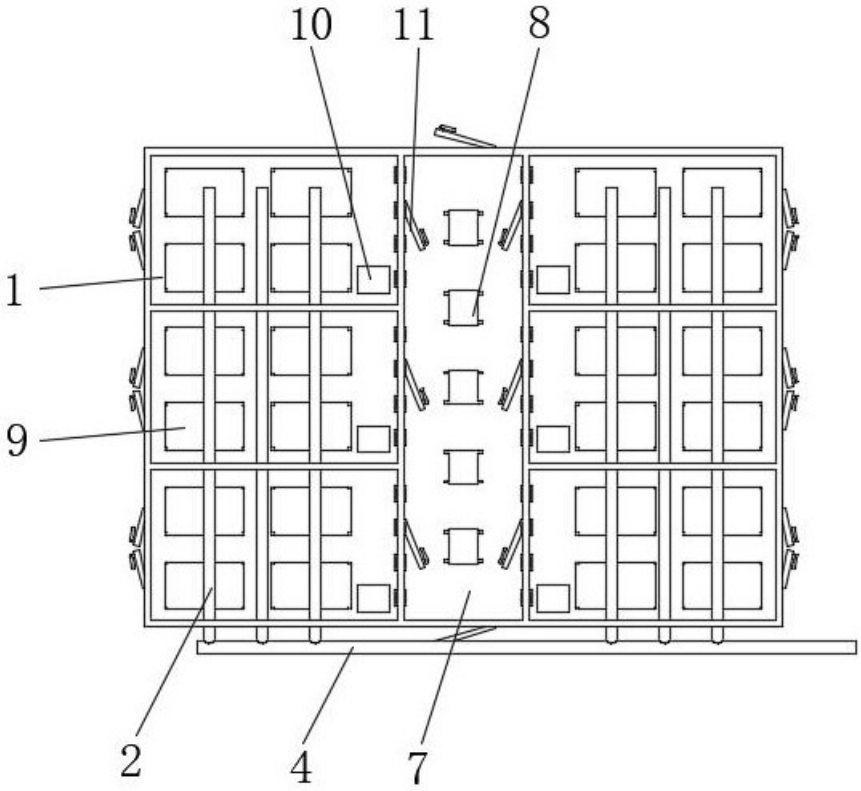


图2