

(19) 中华人民共和国国家知识产权局



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103724080 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 16

(21) 申请号 201310684280. 8

(22) 申请日 2013. 12. 12

(71) 申请人 颍上县鸿涛菌业专业合作社

地址 236200 安徽省阜阳市颍上县王岗镇

(72) 发明人 唐宏岩

(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 方峰

(51) Int. Cl.

C05G 1/00 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种含瓜子壳的香菇栽培料及其制备方法

(57) 摘要

一种含瓜子壳的香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：阔叶树木屑 50-55、米糠 25-28、糖渣 10-13、瓜子壳 12-13、酒糟 15-18、日向石 8-10、白灰 5-6、鱼骨粉 14-15、杜仲皮 3-4、绞股蓝 4-5、牛膝 2-3、阳桃叶 3-4、山药 4-5、石灰粉 1.5-2、石膏粉 1-1.5、营养添加剂 6-7。本发明采用阔叶树木屑作为主要原料，其木质松软，有助于菌丝的分解与吸收，同时辅以米糠、糖渣等，使得本发明营养全面均衡，使得菌丝生长浓密，栽培出的香菇菇肉肥厚，此外，本发明含有多种中草药成分，栽培出的香菇具有保健功能。

1. 一种含瓜子壳的香菇栽培料,其特征在于由以下重量份的原料制成:

阔叶树木屑 50-55、米糠 25-28、糖渣 10-13、瓜子壳 12-13、酒糟 15-18、日向石 8-10、白灰 5-6、鱼骨粉 14-15、杜仲皮 3-4、绞股蓝 4-5、牛膝 2-3、阳桃叶 3-4、山药 4-5、石灰粉 1.5-2、石膏粉 1-1.5、营养添加剂 6-7;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:黄蒿油 0.1-0.2、黄精 3-4、五味子 4-5、补骨脂 3-4、捆仙丝 2.5-3、黄腐酸钾 0.7-0.8、硝酸铵 0.5-0.7、钙长石粉 4-5、黑土 13-15、大葱 2-3;

制备方法为:将大葱加 4-5 倍的水打浆,过滤除渣,得大葱汁;将黄精、五味子、补骨脂、捆仙丝、钙长石粉、黑土与大葱汁混合拌匀,暴晒 10-12 小时后进行粉碎,所得物料与剩余物料混合拌匀,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的含瓜子壳的香菇栽培料的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将阔叶树木屑、米糠、糖渣、瓜子壳、酒糟混合暴晒 20-22 小时,加水预湿 2-3 小时,控制含水量达到 55-58%;

(2) 将山药加 4-5 倍的水打浆,加石灰粉搅拌均匀;

(3) 将杜仲皮、绞股蓝、牛膝、阳桃叶粉碎,与步骤(1)、(2)所得物料及剩余物料混合,加水搅拌至含水量达到 60-65%;

(4) 将步骤(3)所得物料装袋,采用 100℃的蒸汽常压灭菌,即得。

一种含瓜子壳的香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，涉及一种含瓜子壳的香菇栽培料及其制备方法。

背景技术

[0002] 香菇是世界第二大食用菌，也是我国特产之一，其只能从栽培料中吸收营养物质，其生长发育所需的营养包括碳水化合物和含氮化合物，以及少量的无机盐和维生素等。因此，栽培料对香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含瓜子壳的香菇栽培料及其制备方法，本发明具有营养丰富、栽培出的香菇质量高的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是：

[0005] 一种含瓜子壳的香菇栽培料，其特征在于由以下重量份的原料制成：阔叶树木屑 50-55、米糠 25-28、糖渣 10-13、瓜子壳 12-13、酒糟 15-18、日向石 8-10、白灰 5-6、鱼骨粉 14-15、杜仲皮 3-4、绞股蓝 4-5、牛膝 2-3、阳桃叶 3-4、山药 4-5、石灰粉 1.5-2、石膏粉 1-1.5、营养添加剂 6-7；

[0006] 所述营养添加剂由下列重量份的原料制成：黄蒿油 0.1-0.2、黄精 3-4、五味子 4-5、补骨脂 3-4、捆仙丝 2.5-3、黄腐酸钾 0.7-0.8、硝酸铵 0.5-0.7、钙长石粉 4-5、黑土 13-15、大葱 2-3；

[0007] 制备方法为：将大葱加 4-5 倍的水打浆，过滤除渣，得大葱汁；将黄精、五味子、补骨脂、捆仙丝、钙长石粉、黑土与大葱汁混合拌匀，暴晒 10-12 小时后进行粉碎，所得物料与剩余物料混合拌匀，即得。

[0008] 所述的含瓜子壳的香菇栽培料的制备方法，其特征在于包括以下步骤：

[0009] (1) 将阔叶树木屑、米糠、糖渣、瓜子壳、酒糟混合暴晒 20-22 小时，加水预湿 2-3 小时，控制含水量达到 55-58%；

[0010] (2) 将山药加 4-5 倍的水打浆，加石灰粉搅拌均匀；

[0011] (3) 将杜仲皮、绞股蓝、牛膝、阳桃叶粉碎，与步骤(1)、(2) 所得物料及剩余物料混合，加水搅拌至含水量达到 60-65%；

[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] 本发明采用阔叶树木屑作为主要原料，其木质松软，有助于菌丝的分解与吸收，同时辅以米糠、糖渣等，使得本发明营养全面均衡，使得菌丝生长浓密，栽培出的香菇肉肥厚，此外，本发明含有多种中草药成分，栽培出的香菇具有保健功能。

具体实施方式

[0015] 一种含瓜子壳的香菇栽培料，其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成：阔叶

树木屑 55、米糠 25、糖渣 10、瓜子壳 13、酒糟 18、日向石 8、白灰 5、鱼骨粉 15、杜仲皮 4、绞股蓝 5、牛膝 3、阳桃叶 3、山药 5、石灰粉 1.5、石膏粉 1.5、营养添加剂 7；

[0016] 所述营养添加剂由下列重量份(公斤)的原料制成：黄蒿油 0.1、黄精 4、五味子 4、补骨脂 4、捆仙丝 2.5、黄腐酸钾 0.8、硝酸铵 0.7、钙长石粉 5、黑土 13、大葱 3；

[0017] 制备方法为：将大葱加 4-5 倍的水打浆，过滤除渣，得大葱汁；将黄精、五味子、补骨脂、捆仙丝、钙长石粉、黑土与大葱汁混合拌匀，暴晒 10-12 小时后进行粉碎，所得物料与剩余物料混合拌匀，即得。

[0018] 所述的含瓜子壳的香菇栽培料的制备方法，包括以下步骤：

[0019] (1) 将阔叶树木屑、米糠、糖渣、瓜子壳、酒糟混合暴晒 20-22 小时，加水预湿 2-3 小时，控制含水量达到 55-58%；

[0020] (2) 将山药加 4-5 倍的水打浆，加石灰粉搅拌均匀；

[0021] (3) 将杜仲皮、绞股蓝、牛膝、阳桃叶粉碎，与步骤(1)、(2) 所得物料及剩余物料混合，加水搅拌至含水量达到 60-65%；

[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] 用本发明的香菇栽培料与现有的香菇栽培料栽培香菇比较结果见下表。

[0024]

比较项目	每 kg 栽培基 出菇量 (kg)	香菇外形	再生能力强弱	转茬快慢
本发明的香菇 栽培料	0.61-0.7	菇柄短， 菇肉 厚	强	快

[0025]

现有的香菇栽 培料	0.4-0.45	菇柄长， 菇肉 薄	弱	慢
--------------	----------	--------------	---	---

[0026] 从表中可以得出：本发明提供的香菇栽培料，经过试验种植，每公斤香菇栽培基收获香菇量，比现有的栽培基增产 50% 以上，而且香菇的菇柄短、菇肉厚，质量高，再生能力强，转茬快。