



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106718023 A

(43)申请公布日 2017. 05. 31

(21)申请号 201611053820.2

(22)申请日 2016.11.25

(71)申请人 河池市农业科学研究所

地址 546306 广西壮族自治区河池市宜州
市洛西镇

(72)发明人 黎敦涌 黄徐谋 吴庆梅 黄永东
朱祖成

(74)专利代理机构 北京中恒高博知识产权代理
有限公司 11249

代理人 高玉滨

(51)Int.Cl.

A01G 1/04(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种平菇的发菌管理方法

(57)摘要

本发明公开了一种平菇的发菌管理方法,包括以下步骤:将菌袋放置在温度18-23℃、湿度为55-65%条件下进行发菌,在发菌区域底面铺设防潮层;根据具体温度不同,设定菌袋的堆高,其中,在温度为18℃时,堆高为10层,温度每降低1摄氏度,堆高减少两层;每周向菌袋喷洒浓度为20-40%的白醋溶液;每天对菌袋内温度进行三次检测,当菌袋内温度升高至30℃,调整菌袋在堆高中的位置,并对菌袋进行翻转,使其温度下降至30℃以下;在菌袋温度一直处在30℃以下的情况下,每周对菌袋进行一次位置调整。本发明的所公开的平菇的发菌管理方法,科学合理,有效对平菇发菌过程中各参数进行科学设定,保证平菇的发菌质量,提高平菇产量。

1. 一种平菇的发菌管理方法,其特征在于:包括以下步骤:

1) 将菌袋放置在温度18-23℃、湿度为55-65%条件下进行发菌,在发菌区域底面铺设防潮层;

2) 根据具体温度不同,设定菌袋的堆高,其中,在温度为18℃时,堆高为10层,温度每降低1摄氏度,堆高减少两层;

3) 每周向菌袋喷洒浓度为20-40%的白醋溶液;

4) 每天对菌袋内温度进行三次检测,当菌袋内温度升高至30℃,调整菌袋在堆高中的位置,并对菌袋进行翻转,使其温度下降至30℃以下;

5) 在菌袋温度一直处在30℃以下的情况下,每周对菌袋进行一次位置调整。

2. 根据权利要求1所述的一种平菇的发菌管理方法,其特征在于: 在步骤1)中温度为20℃,湿度为60%。

3. 根据权利要求1所述的一种平菇的发菌管理方法,其特征在于:白醋溶液浓度为30%。

一种平菇的发菌管理方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食用菌种植技术领域,特别涉及一种平菇的发菌管理方法。

背景技术

[0002] 平菇属于担子菌亚门、层菌纲、伞菌目、侧耳科,侧耳属真菌。侧耳属的子实体菌盖多偏生于菌柄的一侧,菌褶延生至菌柄,形似耳状而得名。人们通常所说的平菇泛指侧耳属中许多品种,俗名冻菇、北风菇等。其中较著名的为糙皮侧耳、美味侧耳、紫孢侧耳、金顶侧耳等,普遍栽培的大多为糙皮侧耳。袋栽平菇在温室内具有保温性能好,发菌快等特点,但若管理不当,易造成杂菌感染和烧菌。正如菇农们说的:“能否成功在发菌,产量高低在管理。”因此搞好发菌期管理是取得稳产高产的重要基础。目前的平复发菌技术,由于对发菌环境各参数设定不合理,导致发菌效果一般,直接影响平菇产量。

发明内容

[0003] 为解决现有技术中存在的问题,本发明提供了一种平菇的发菌管理方法。

[0004] 本发明的目的通过以下技术方案来具体实现:

一种平菇的发菌管理方法,包括以下步骤:

1) 将菌袋放置在温度18-23℃、湿度为55-65%条件下进行发菌,在发菌区域底面铺设防潮层;

2) 根据具体温度不同,设定菌袋的堆高,其中,在温度为18℃时,堆高为10层,温度每降低1摄氏度,堆高减少两层;

3) 每周向菌袋喷洒浓度为20-40%的白醋溶液;

4) 每天对菌袋内温度进行三次检测,当菌袋内温度升高至30℃,调整菌袋在堆高中的位置,并对菌袋进行翻转,使其温度下降至30℃以下;

5) 在菌袋温度一直处在30℃以下的情况下,每周对菌袋进行一次位置调整。

[0005] 进一步地,在步骤1)中温度为20℃,湿度为60%。

[0006] 进一步地,白醋溶液浓度为30%。

[0007] 有益效果:

本发明的所公开的平菇的发菌管理方法,科学合理,有效对平菇发菌过程中各参数进行科学设定,保证平菇的发菌质量,提高平菇产量。

具体实施方式

[0008] 实施例1:

一种平菇的发菌管理方法,包括以下步骤:

1) 将菌袋放置在温度18℃、湿度为55-65%条件下进行发菌,在发菌区域底面铺设防潮层;

2) 根据具体温度不同,设定菌袋的堆高,在温度为18℃时,堆高为10层;

3) 每周向菌袋喷洒浓度为20%的白醋溶液;

4) 每天对菌袋内温度进行三次检测,当菌袋内温度升高至30℃,调整菌袋在堆高中的位置,并对菌袋进行翻转,使其温度下降至30℃以下;

5) 在菌袋温度一直处在30℃以下的情况下,每周对菌袋进行一次位置调整。

[0009] 实施例2:

一种平菇的发菌管理方法,包括以下步骤:

1) 将菌袋放置在温度23℃、湿度为55-65%条件下进行发菌,在发菌区域底面铺设防潮层;

2) 根据具体温度不同,设定菌袋的堆高,其中,在温度为23℃时,堆高为2层,

3) 每周向菌袋喷洒浓度为40%的白醋溶液;

4) 每天对菌袋内温度进行三次检测,当菌袋内温度升高至30℃,调整菌袋在堆高中的位置,并对菌袋进行翻转,使其温度下降至30℃以下;

5) 在菌袋温度一直处在30℃以下的情况下,每周对菌袋进行一次位置调整。

[0010] 实施例3:

一种平菇的发菌管理方法,包括以下步骤:

1) 将菌袋放置在温度20℃、湿度为60%条件下进行发菌,在发菌区域底面铺设防潮层;

2) 根据具体温度不同,设定菌袋的堆高,其中,在温度为18℃时,堆高为10层,温度每降低1摄氏度,堆高减少两层;

3) 每周向菌袋喷洒浓度为30%的白醋溶液;

4) 每天对菌袋内温度进行三次检测,当菌袋内温度升高至30℃,调整菌袋在堆高中的位置,并对菌袋进行翻转,使其温度下降至30℃以下;

5) 在菌袋温度一直处在30℃以下的情况下,每周对菌袋进行一次位置调整。

[0011] 实施例4:

采用传统方法进行平菇发菌,菌袋其他特征与实施例3相同,发菌率较实施例1-3中分别低5%,8%和10%。。

[0012] 最后应说明的是:以上所述仅为本发明的优选实施例而已,并不用于限制本发明,尽管参照前述实施例对本发明进行了详细的说明,对于本领域的技术人员来说,其依然可以对前述各实施例所记载的技术方案进行修改,或者对其中部分技术特征进行等同替换。凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。