



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105027977 A

(43) 申请公布日 2015. 11. 11

(21) 申请号 201510461853. X

(22) 申请日 2015. 07. 31

(71) 申请人 成都圣灵生物科技有限公司

地址 610000 四川省成都市郫县唐昌镇东二环路鸣凤村三组一号

(72) 发明人 李睿坚

(74) 专利代理机构 成都华风专利事务所(普通合伙) 51223

代理人 徐丰

(51) Int. Cl.

A01G 1/04(2006. 01)

C05G 3/00(2006. 01)

C05F 17/00(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种杏鲍菇的栽培方法

(57) 摘要

本发明公开了一种杏鲍菇的栽培方法, 通过将 30~50% 的碎木屑, 20~40% 的碎秸秆, 5%~10% 经纤维素酶水解后的次级碎秸秆, 10%~15% 经漆酶水解后的次级碎木屑, 1%~5% 的石膏粉混合制得杏鲍菇的培育基质, 再于该基质上进行杏鲍菇接种、发菌、生长的技术方案得到一种品质优良、口感脆爽的杏鲍菇。

1. 一种杏鲍菇的栽培方法,其特征在于:包括以下步骤:

1) 将质量含量为 5~10% 的碎秸秆进行高温消毒,其后使用稀醋酸溶液调节其 pH 值为 4~6,于 30~40℃ 下加入纤维素酶反应 6~12h,得到次级碎秸秆,所有操作过程均在无菌条件下进行;

2) 将质量含量为 10~15% 的碎木屑进行高温消毒,其后使用稀醋酸溶液调节其 pH 值为 4~6,于 30~40℃ 下加入漆酶反应 5~8h,得到次级碎木屑,所有操作过程均在无菌条件下进行;

3) 将质量含量为 30~60% 的碎木屑、20%~40% 的碎秸秆、与 1%~5% 的石膏粉进行高温消毒,其后与所述次级碎木屑、所述次级碎秸秆相混合,即得到培育基质,混合过程在无菌条件下进行;

4) 将培育基质在无菌条件下进行装袋,并向袋内喷洒经高温消毒的水,至基质含水量达 60% 左右,得到菌袋,向菌袋内进行接种,接种后于室温、遮光、湿度为 50%~60% 的环境下放置 5~10 天进行发菌;

5) 将发菌后的菌袋放置于自然光照射与通风良好的露天环境下进行生长,每隔一天向菌袋上喷洒 1~2 次水分,保持菌袋含水量在 50%~60%,20~40 天后即可进行采收。

2. 根据权利要求 1 所述的杏鲍菇的栽培方法,其特征在于:所述纤维素酶为选自外切 β -葡聚糖酶、内切 β -葡聚糖酶和 β -葡萄糖苷酶中的一种或多种。

3. 根据权利要求 1 所述的杏鲍菇的栽培方法,其特征在于:所述碎秸秆为玉米或小麦秸秆的粉碎物。

4. 根据权利要求 1 所述的杏鲍菇的栽培方法,其特征在于:所述碎木屑为水果类树木的枝干粉碎物。

一种杏鲍菇的栽培方法

技术领域

[0001] 本发明属于菌类栽培领域。

背景技术

[0002] 在菌类培育过程中主要考虑的两个问题一个是菌类本身的生长水平,另一个是菌类培育过程中杂菌与虫害的控制,这两方面的控制与平衡除了依靠对生长条件,如温度、湿度等的调节与控制外,还依赖于培育基质的选择,若培育基质即利于菌类本身的生长又极利于杂菌与害虫的繁殖,则对菌类的培育并非有利。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种能够既满足杏鲍菇良好生长,得到口感脆爽的杏鲍菇,又能有效抑制杂菌生长繁殖的杏鲍菇栽培方法。

[0004] 本发明的技术方案如下:一种杏鲍菇的栽培方法,包括以下步骤:

1) 将质量含量为 5~10% 的碎秸秆进行高温消毒,其后使用稀醋酸溶液调节其 pH 值为 4~6,于 30~40℃ 下加入纤维素酶反应 6~12h,得到次级碎秸秆,所有操作过程均在无菌条件下进行;

2) 将质量含量为 10~15% 的碎木屑进行高温消毒,其后使用稀醋酸溶液调节其 pH 值为 4~6,于 30~40℃ 下加入漆酶反应 5~8h,得到次级碎木屑,所有操作过程均在无菌条件下进行;

3) 将质量含量为 30~60% 的碎木屑、20%~40% 的碎秸秆、与 1%~5% 的石膏粉进行高温消毒,其后与所述次级碎木屑、所述次级碎秸秆相混合,即得到培育基质,混合过程在无菌条件下进行;

4) 将培育基质在无菌条件下进行装袋,并向袋内喷洒经高温消毒的水,至基质含水量达 60% 左右,得到菌袋,向菌袋内进行接种,接种后于室温、遮光、湿度为 50%~60% 的环境下放置 5~10 天进行发菌;

5) 将发菌后的菌袋放置于自然光照射与通风良好的露天环境下进行生长,每隔一天向菌袋上喷洒 1~2 次水分,保持菌袋含水量在 50%~60%,20~40 天后即可进行采收。

[0005] 其优选的实施方案为:所述纤维素酶为选自外切 β -葡聚糖酶、内切 β -葡聚糖酶和 β -葡萄糖苷酶中的一种或多种。

[0006] 此处的纤维素酶也可选择市面上销售的复合类纤维素酶。

[0007] 其另一优选实施方案为:所述碎秸秆为玉米或小麦秸秆的粉碎物。

[0008] 其另一优选实施方案为:所述碎木屑为水果类树木的枝干粉碎物。

[0009] 此处所说的水果类树木是指的生长水果的树木,如梨树、李树、桃树、苹果树、杏树等。

[0010] 本发明的有益之处在于:

1) 合理利用了废弃秸秆,利于资源的循环与再生;

- 2) 栽培得到的杏鲍菇质量优异,口感脆爽;
- 3) 该栽培方法能够抑制其它杂菌与害虫的生长,得到质量优异的杏鲍菇。

具体实施方式

[0011] 实施例 1

1) 将质量含量为 15% 的苹果树碎木屑进行高温消毒后加入稀醋酸溶液调节其 pH 值为 6,其后于 30℃ 下加入质量为碎木屑质量 10% 的漆酶反应 8h 后得到次级碎木屑;

2) 将质量含量为 10% 的小麦碎秸秆进行高温消毒后加入稀醋酸溶液调节其 pH 值为 6,其后于 30℃ 下加入质量为碎秸秆质量 8% 的复合纤维素酶反应 8h 后得到次级碎秸秆;

3) 将质量含量为 50% 的苹果树碎木屑、质量含量为 20% 的小麦碎秸秆、质量含量为 5% 的石膏粉进行高温消毒,其后与上述次级碎木屑与次级碎秸秆充分混合,即得到培育基质,该过程在无菌条件下进行;

4) 将培育基质在无菌条件下进行装袋,并向袋内喷洒经高温消毒的水,至基质含水量达 60% 左右,得到菌袋,向菌袋内进行接种,接种后于室温、遮光、湿度为 50%~60% 的环境下放置 5 天进行发菌;

5) 将发菌后的菌袋放置于自然光照射与通风良好的露天环境下进行生长,每隔一天向菌袋上喷洒 1 次水分,保持菌袋含水量在 50%, 40 天后进行采收。

[0012] 实施例 2

1) 将质量含量为 15% 的梨树碎木屑进行高温消毒后加入稀醋酸溶液调节其 pH 值为 5,其后于 40℃ 下加入质量为碎木屑质量 6% 的漆酶反应 9h 后得到次级碎木屑;

2) 将质量含量为 5% 的玉米碎秸秆进行高温消毒后加入稀醋酸溶液调节其 pH 值为 6,其后于 30℃ 下加入质量为碎秸秆质量 7% 的外切 β -葡聚糖酶反应 6h 后得到次级碎秸秆;

3) 将质量含量为 40% 的梨树碎木屑、质量含量为 35% 的玉米碎秸秆、质量含量为 5% 的石膏粉进行高温消毒,其后与上述次级碎木屑及次级碎秸秆充分混合,即得到培育基质,上述过程在无菌条件下进行;

4) 将培育基质在无菌条件下进行装袋,并向袋内喷洒经高温消毒的水,至基质含水量达 60% 左右,得到菌袋,向菌袋内进行接种,接种后于室温、遮光、湿度为 50%~60% 的环境下放置 10 天进行发菌;

5) 将发菌后的菌袋放置于自然光照射与通风良好的露天环境下进行生长,每隔一天向菌袋上喷洒 2 次水分,保持菌袋含水量在 60%, 30 天后进行采收。