



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107182547 A

(43)申请公布日 2017.09.22

---

(21)申请号 201710453620.4

(22)申请日 2017.06.15

(71)申请人 柳城新天地生态农业发展有限公司  
地址 545200 广西壮族自治区柳州市柳城县古砦仫佬族乡龙美村屋底屯放牛场

(72)发明人 覃灵森 黄玉玲

(74)专利代理机构 柳州市集智专利商标事务所  
45102  
代理人 黄有斯

(51)Int.Cl.

A01G 1/04(2006.01)

C05F 11/08(2006.01)

---

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

秀珍菇栽培方法

(57)摘要

本发明公开了一种秀珍菇栽培方法，属食用菌栽培技术领域，该方法包括：A、采用下列菌渣、秸秆、麸皮、茶叶渣、蔗渣、茶麸、麦饭石粉和糖原料制备秀珍菇栽培袋培养基；将上述原料制碎，并加入水混合均匀，然后渥堆发酵，常温下发酵5天～6天，得培养基，把培养基分别装入多个菌袋中，并套环封盖；将菌袋进行灭菌处理，即得培养基菌袋，将其放入无菌室冷却备用；B、将秀珍菇液体菌种无菌接种于步骤A制备的培养基菌袋中；C、将所述培养基菌袋置于恒温室内，温度为22摄氏度～25摄氏度，湿度为65%～70%；D、进行日常管理至出菇。本发明可以解决现有秀珍菇栽培成本高，产出低的问题。

1. 一种秀珍菇栽培方法，其特征在于，包括以下步骤：

A、采用下列重量份数的原料制备秀珍菇栽培袋培养基：菌渣135份～177份，秸秆110份～126份，麸皮109份～122份，茶叶渣88份～95份，蔗渣87份～96份，茶麸56份～69份，麦饭石粉15～25份，糖13份～19份；将上述原料制碎，并加入32份～66份水混合均匀，然后渥堆发酵，常温下发酵5天～6天，得培养基，把培养基分别装入多个菌袋中，并套环封盖；将菌袋进行灭菌处理，即得培养基菌袋，将其放入无菌室冷却备用；

B、将秀珍菇液体菌种无菌接种于步骤A制备的培养基菌袋中；

C、将所述培养基菌袋置于恒温室内，温度为22摄氏度～25摄氏度，湿度为65%～70%；

D、进行日常管理至出菇。

2. 根据权利要求1所述的秀珍菇栽培方法，其特征在于：A步骤的灭菌处理均为微波9小时或者紫外线照射10小时。

## 秀珍菇栽培方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食用菌栽培技术领域,尤其是一种秀珍菇的栽培方法。

### 背景技术

[0002] 秀珍菇肉质脆嫩,纤维含量少,口感特佳,味道鲜美,而且营养丰富,其所含有的多醣体被验证具有抗肿瘤的功能,其子实体内又富含优质菌体蛋白和人体所需的17种氨基酸及多种微量元素,是一种营养价值极高的珍稀食用菌,有“菇中极品”的美誉。目前,秀珍菇的人工培植采用的是在栎,桦,枫,槐,杨,桑树以及果树类等杂木的木屑为主的培养基里接种菌种,让其在恒温环境下生长。但这种栽培方法,一方面,随着木质资源的减少,其培养基的成本越来越高;另一方面,其菌种长成后的培养基即被当成菌渣而丢弃,而菌渣中还存在着大量的粗蛋白、粗脂肪、氨基酸以及铁、钙、锌、镁等微量元素,造成了不必要的浪费。因此,怎样利用废弃的菌渣栽培出高产量的秀珍菇是人们急待解决的问题。

### 发明内容

[0003] 本发明提供一种秀珍菇栽培方法,这种方法可以解决现有秀珍菇栽培成本高,产出低的问题。

[0004] 为了解决上述问题,本发明所采用的技术方案是:这种秀珍菇栽培方法,包括以下步骤:

A、采用下列重量份数的原料制备秀珍菇栽培袋培养基:菌渣135份~177份,桔杆110份~126份,麸皮109份~122份,茶叶渣88份~95份,蔗渣87份~96份,茶麸56份~69份,麦饭石粉15~25份,糖13份~19份;将上述原料制碎,并加入32份~66份水混合均匀,然后渥堆发酵,常温下发酵5天~6天,得培养基,把培养基分别装入多个菌袋中,并套环封盖;将菌袋进行灭菌处理,即得培养基菌袋,将其放入无菌室冷却备用;

B、将秀珍菇液体菌种无菌接种于步骤A制备的培养基菌袋中;

C、将所述培养基菌袋置于恒温室内,温度为22摄氏度~25摄氏度,湿度为65%~70%;

D、进行日常管理至出菇。

[0005] 上述技术方案中,更具体的技术方案还可以是A步骤的灭菌处理均为微波9小时或者紫外线照射10小时。

[0006] 由于采用了上述技术方案,本发明与现有技术相比具有如下有益效果:

由于秀珍菇的栽培袋培养基中采用了废弃的菌渣、茶叶渣、蔗渣等原料,充分利用了菌渣和厨余中剩余的营养成分,其栽培袋培养基营养成分较全面;发酵后的栽培袋培养基营养成分也更易被秀珍菇吸收,不但节约了成本,也使秀珍菇长得更快更好,产出量也随之升高。

### 具体实施方式

[0007] 下面结合实施例对本发明作进一步详述:

### 实施例一

这种秀珍菇栽培方法,包括以下步骤:

A、采用下列重量的原料制备秀珍菇栽培培养基:菌渣135千克,桔杆110千克,麸皮109千克,茶叶渣88千克,蔗渣87千克,茶麸56千克,麦饭石粉15,糖13千克;将上述原料制碎,并加入32千克水混合均匀,然后渥堆发酵,常温下发酵5天,得培养基,把培养基分别装入多个菌袋中,并套环封盖;将菌袋微波9小时进行灭菌处理,即得培养基菌袋,将其放入无菌室冷却备用;

B、将秀珍菇液体菌种无菌接种于步骤A制备的培养基菌袋中;

C、将所述培养基菌袋置于恒温室内,温度为22摄氏度~25摄氏度,湿度为65%~70%;

D、进行日常管理至出菇。

### [0008] 实施例二

这种秀珍菇栽培方法,包括以下步骤:

A、采用下列重量的原料制备秀珍菇栽培培养基:菌渣177千克,桔杆126千克,麸皮122千克,茶叶渣95千克,蔗渣96千克,茶麸69千克,麦饭石粉25千克,糖19千克;将上述原料制碎,并加入66千克水混合均匀,然后渥堆发酵,常温下发酵6天,得培养基,把培养基分别装入多个菌袋中,并套环封盖;将菌袋放在紫外线下照射10小时进行灭菌处理,即得培养基菌袋,将其放入无菌室冷却备用;

B、将秀珍菇液体菌种无菌接种于步骤A制备的培养基菌袋中;

C、将所述培养基菌袋置于恒温室内,温度为22摄氏度~25摄氏度,湿度为65%~70%;

D、进行日常管理至出菇。

### [0009] 实施例三

这种秀珍菇栽培方法,包括以下步骤:

A、采用下列重量的原料制备秀珍菇栽培培养基:菌渣157千克,桔杆119千克,麸皮117千克,茶叶渣90千克,蔗渣92千克,茶麸60千克,麦饭石粉20千克,糖16千克;将上述原料制碎,并加入55千克水混合均匀,然后渥堆发酵,常温下发酵5.5天,得培养基,把培养基分别装入多个菌袋中,并套环封盖;将菌袋微波9小时进行灭菌处理,即得培养基菌袋,将其放入无菌室冷却备用;

B、将秀珍菇液体菌种无菌接种于步骤A制备的培养基菌袋中;

C、将所述培养基菌袋置于恒温室内,温度为22摄氏度~25摄氏度,湿度为65%~70%;

D、进行日常管理至出菇。