



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103420720 B

(45) 授权公告日 2015.03.11

(21) 申请号 201310312985.7

(22) 申请日 2013.07.24

(73) 专利权人 浙江百兴食品有限公司

地址 323800 浙江省丽水市庆元县工业园区
5号

专利权人 丽水市百兴菇业有限公司

(72) 发明人 吴其耀 吴其进 毛时晔

(74) 专利代理机构 杭州斯可睿专利事务所有限
公司 33241

代理人 周涌贺

(51) Int. Cl.

C05G 3/00(2006.01)

A01G 1/04(2006.01)

C05F 11/08(2006.01)

审查员 宋晓晖

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

用于栽培杏鲍菇的基料及使用方法

(57) 摘要

一种用于栽培杏鲍菇的基料配方,该配方按照重量比例由以下原料组成:木屑 30份~40份、番薯 5份~10份、麦麸 10份~20份、甘蔗渣 5份~15份、豆粕 8份~15份、玉米粉 5份~10份、稻草 10份~30份、贝化石 3份~6份、碳酸钙 5份~8份、食用菌菌糠 15份~20份、菌糠碳化物 2份~3份、豆腐渣 5份~10份、酒糟 5份~8份。本发明中所采用的基料配方是针对杏鲍菇不同阶段中的所需营养物质,配比含有各个阶段中所需营养的原料,达到营养均衡,且该基料中的营养物质易于杏鲍菇吸收,从而充分提供杏鲍菇各阶段生长的所需营养,增快杏鲍菇各个阶段生长的速度。

1. 一种用于栽培杏鲍菇的基料,其特征是:该配方按照重量比例由以下原料组成:木屑 30 份~40 份、番薯 5 份~10 份、麦麸 10 份~20 份、甘蔗渣 5 份~15 份、豆粕 8 份~15 份、玉米粉 5 份~10 份、稻草 10 份~30 份、贝化石 3 份~6 份、碳酸钙 5 份~8 份、食用菌菌糠 15 份~20 份、菌糠碳化物 2 份~3 份、豆腐渣 5 份~10 份、酒糟 5 份~8 份。

2. 根据权利要求 1 所述的用于栽培杏鲍菇的基料,其特征是:该配方按照重量比例由以下原料组成:木屑 30 份、番薯 8 份、麦麸 10 份、甘蔗渣 8 份、豆粕 15 份、玉米粉 10 份、稻草 20 份、贝化石 6 份、碳酸钙 8 份、食用菌菌糠 20 份、菌糠碳化物 3 份、豆腐渣 6 份、酒糟 5 份。

3. 一种采用权利要求 1 或 2 中基料的使用方法,其特征是:该基料的使用步骤如下:

1)、将上述基料中的番薯搅碎,将番薯捣碎后得到的番薯汁和番薯渣一起拌入其他原料,并加入水,搅拌后的基料湿度控制在 65%~68%;搅拌后的基料装入栽培瓶中,然后依次进行灭菌、接入杏鲍菇菌种、催蕾、采收杏鲍菇;

2)、将采收杏鲍菇后的基料倒出来,加入适当水并进行搅拌,搅拌后的基料重新装入栽培瓶中,然后进行灭菌、接入平菇菌种、采收平菇;

3)、将采收平菇后的基料倒出来,进行捣碎搅拌,加入有机肥菌种进行发酵,发酵完成后并装袋用于有机肥料。

用于栽培杏鲍菇的基料及使用方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种用于栽培杏鲍菇的基料及使用方法。

背景技术

[0002] 目前,杏鲍菇是新开发的兼具食疗价值的珍贵食用菌,其色泽洁白,肉质肥厚,闻之有杏仁之香,食之有鲍鱼之美。杏鲍菇的生长对基料的营养要求较高,基料中的营养需要包括碳水化合物、氮源、淀粉、糖、矿物质、维生素等营养物质,而且杏鲍菇各个生长阶段所需的主要营养物质不同,因此基料的营养直接影响杏鲍菇生产速度和色泽,也影响杏鲍菇所含的营养价值。而目前用于栽培杏鲍菇的原料大多采用木屑、棉仔壳、玉米芯等物质,而这些原料需要经常捣碎、加水搅拌等工序,所制成基料中虽然含有一些杏鲍菇所需营养物质,但是这些基料中的营养不利于杏鲍菇吸收,大部分的营养物质残留在基料中而未被杏鲍菇吸收,导致杏鲍菇的生长周期增长,色泽不好,个头不大。

发明内容

[0003] 本发明要解决上述现有技术的缺点,提供一种用于栽培杏鲍菇的基料及使用方法,其基料营养丰富,不仅有利于杏鲍菇吸收并加快生长,使得杏鲍菇色泽好,个头大,而且杏鲍菇所使用后的基料可以再次利用,减少了菇类种植成本。

[0004] 本发明解决其技术问题采用的技术方案:这种用于栽培杏鲍菇的基料,该配方按照重量比例由以下原料组成:木屑 30 份~40 份、番薯 5 份~10 份、麦麸 10 份~20 份、甘蔗渣 5 份~15 份、豆粕 8 份~15 份、玉米粉 5 份~10 份、稻草 10 份~30 份、贝化石 3 份~6 份、碳酸钙 5 份~8 份、食用菌菌糠 15 份~20 份、菌糠碳化物 2 份~3 份、豆腐渣 5 份~10 份、酒糟 5 份~8 份。该原料配方主要采用低成本资源和废弃资源,原料中的营养易于杏鲍菇吸收。其中木屑做主要碳源,麦麸、豆粕、玉米粉和稻草做主要氮源,碳酸钙用来调节 PH 值。其中番薯中含有大量淀粉和糖类,而且番薯中含水量很高,经捣碎后番薯中的淀粉和糖类溶解于水中,分散在培养基中易于杏鲍菇吸收,可增快杏鲍菇发芽阶段生长,但是番薯中淀粉含量高,搅碎后较为粘稠,容易使基料积成块,导致透气性不好,影响杏鲍菇出菇,因此将其控制较少的含量,保证其提供足够营养成分但不影响影响杏鲍菇出菇。其中食用菌菌糠为一些废弃的食用菌,成本低,合理利用资源,食用菌菌糠中营养成分高,充分提供杏鲍菇发菌阶段的营养,而且番薯和食用菌菌康在培养基腐烂产生少量二氧化碳,有利于杏鲍菇发菌,而菌糠碳化物为废弃食用菌烧成灰制成,菌糠碳化物中含有大量的碳水化合物,非常有利于杏鲍菇发菌,加快发菌速度,而豆腐渣和酒糟中的营养物质有利于杏鲍菇出菇。

[0005] 其中配方优选按照重量比例由以下原料组成:木屑 30 份、番薯 8 份、麦麸 10 份、甘蔗渣 8 份、豆粕 15 份、玉米粉 10 份、稻草 20 份、贝化石 6 份、碳酸钙 8 份、食用菌菌糠 20 份、菌糠碳化物 3 份、豆腐渣 6 份、酒糟 5 份。

[0006] 这种采用上述基料的使用方法,该基料的使用步骤如下:

[0007] 1)、将上述基料中的番薯搅碎,将番薯捣碎后得到的番薯汁和番薯渣一起拌入其

他原料,并加入水,搅拌后的基料湿度控制在 65% ~ 68%;搅拌后的基料装入栽培瓶中,然后依次进行灭菌、接入杏鲍菇菌种、催蕾、采收杏鲍菇;

[0008] 2)、将采收杏鲍菇后的基料倒出来,加入适当水并进行搅拌,搅拌后的基料重新装入栽培瓶中,然后进行灭菌、接入平菇菌种、采收平菇;

[0009] 3)、将采收平菇后的基料倒出来,进行捣碎搅拌,加入有机肥菌种进行发酵,发酵完成后并装袋用于有机肥料。

[0010] 由于上述中基料营养价值高,适用于杏鲍菇生长,而这基料用于杏鲍菇生长后所含较多的营养,可用于平菇栽培,平菇所要求基料的营养较低,因此该基料可用于栽培平菇,而且效果非常好。

[0011] 本发明有益的效果是:本发明中所采用的基料配方是针对杏鲍菇不同阶段中的所需营养物质,配比含有各个阶段中所需营养的原料,达到营养均衡,且该基料中的营养物质易于杏鲍菇吸收,从而充分提供杏鲍菇各阶段生长的所需营养,增快杏鲍菇各个阶段生长的速度,使整个生长周期显著的减短,而且该基料中供给菇类生产的所需营养含量高,可以再次用于平菇栽培,减少了平菇种植成本,然后经过发酵又可作为有机肥料,合理利用,有利于广泛推广。

具体实施方式

[0012] 下面结合实施例和四组比较例对本发明作进一步说明:

[0013] 实施例:基料配方及重量份数为:木屑 30 份、番薯 8 份、麦麸 10 份、甘蔗渣 8 份、豆粕 15 份、玉米粉 10 份、稻草 20 份、贝化石 6 份、碳酸钙 8 份、食用菌菌糠 20 份、菌糠碳化物 3 份、豆腐渣 6 份、酒糟 5 份。

[0014] 备好上述实施例中的基料配方,将番薯捣碎后得到的番薯汁和番薯渣一起与其他原料搅拌,拌入其他原料,并加入水,搅拌后的基料湿度控制在 65% ~ 68%;搅拌后的基料装入栽培瓶中,然后依次进行灭菌、接入杏鲍菇菌种、催蕾、采收杏鲍菇。

[0015] 比较例一:基料配方及重量份数为:木屑 30 份、番薯 8 份、麦麸 10 份、甘蔗渣 8 份、豆粕 15 份、玉米粉 10 份、稻草 20 份、贝化石 6 份、碳酸钙 8 份、豆腐渣 6 份、酒糟 5 份。

[0016] 比较例二:基料配方及重量份数为:木屑 30 份、麦麸 10 份、甘蔗渣 8 份、豆粕 15 份、玉米粉 10 份、稻草 20 份、贝化石 6 份、碳酸钙 8 份、食用菌菌糠 20 份、菌糠碳化物 3 份、豆腐渣 6 份、酒糟 5 份。

[0017] 比较例三:基料配方及重量份数为:木屑 30 份、番薯 8 份、麦麸 10 份、甘蔗渣 8 份、豆粕 15 份、玉米粉 10 份、稻草 20 份、贝化石 6 份、碳酸钙 8 份、食用菌菌糠 20 份、菌糠碳化物 3 份。

[0018] 比较例四:基料配方及重量份数为:木屑 30 份、麦麸 10 份、甘蔗渣 8 份、豆粕 15 份、玉米粉 10 份、稻草 20 份、贝化石 6 份、碳酸钙 8 份。

[0019] 根据上述实施例和四组比较例的配比比例,分别准备 10 份基料配方并在同样的环境中进行栽培杏鲍菇,分别统计实施例和各组比较例中杏鲍菇各阶段的生长时间,计算杏鲍菇各阶段的平均生长时间:

[0020]

	发菌期(天)	发芽期(天)	出菇期(天)	杏鲍菇栽培周期(天)
--	--------	--------	--------	------------

实施例	19-23	8-13	12-16	39-55
比较例一(无食用菌菌糠和菌糠碳化物)	25-29	8-13	13-18	46-60
比较例二(无番薯)	20-25	12-17	12-16	44-58
比较例三(无豆腐渣和酒糟)	21-25	11-16	16-22	48-63
比较例四(普通基料)	25-30	10-15	15-20	50-65

[0021] 由上表格中数据得出,实施例与比较例一(无食用菌菌糠和菌糠碳化物)相比,比较例一中杏鲍菇的发菌期明显加长,因此食用菌菌糠和菌糠碳化物有利于加快杏鲍菇的发菌;实施例与比较例二(无番薯)相比,比较例二中杏鲍菇的发芽期明显加长,因此番薯有利于加快杏鲍菇的发芽;实施例与比较例三(无豆腐渣和酒糟)相比,比较例三中杏鲍菇的出菇期明显加长,因此豆腐渣和酒糟有利于加快杏鲍菇的出菇;实施例与比较例四相比,杏鲍菇的各个阶段的生长时间有明显加快的效果,整个栽培周期缩短 10 天左右,加快杏鲍菇的生长效果十分明显。基料配方中部分原料对杏鲍菇各阶段生长的影响,本发明的基料合理搭配原料,满足杏鲍菇各阶段生长所需营养,明显加快杏鲍菇各阶段的生长速度,缩短杏鲍菇栽培周期。

[0022] 虽然本发明已通过参考优选的实施例进行了描述,但是,本专业普通技术人员应当了解,在权利要求书的范围内,可作形式和细节上的各种各样变化。