



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103724114 B

(45) 授权公告日 2016.06.08

(21) 申请号 201310684322.8

CN 103250557 A, 2013.08.21,

(22) 申请日 2013.12.12

审查员 芦谅

(73) 专利权人 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 方峥

(51) Int. Cl.

C05G 3/00(2006.01)

(56) 对比文件

CN 101885631 A, 2010.11.17,

US 20080034453 A1, 2008.02.07,

CN 101597192 A, 2009.12.09,

CN 103250553 A, 2013.08.21,

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种柑桔枝条为原料的香菇栽培料及其制备方法

(57) 摘要

一种柑桔枝条为原料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:柑桔枝条 40-45、木屑 30-33、棉籽饼 6-7、石膏粉 1-2、葡萄糖 1.2-1.5、尿素 1-1.2、河砂 10-12、腐殖土 16-18、香蕉皮 8-9、膨润土 7-9、谷朊粉 3-4、葫芦巴 4-5、樱桃叶 5-6、枳实 3-4、海芙蓉 2-3、营养添加剂 5-6。本发明采用柑桔枝条、木屑等农作物废弃料作为主要原料,不仅可降低成本,还可减少木材的使用,实现可持续发展,同时,本发明栽培出的香菇品质高、生物转化率高,此外,由于本发明添加了多种中草药,使得栽培出的香菇具有保健功能。

1. 一种柑桔枝条为原料的香菇栽培料,其特征在于由以下重量份的原料制成:

柑桔枝条40-45、木屑30-33、棉籽饼6-7、石膏粉1-2、葡萄糖1.2-1.5、尿素1-1.2、河砂10-12、腐殖土16-18、香蕉皮8-9、膨润土7-9、谷朊粉3-4、葫芦巴4-5、樱桃叶5-6、枳实3-4、海芙蓉2-3、营养添加剂5-6;

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;

所述的柑桔枝条为原料的香菇栽培料的制备方法,包括以下步骤:

(1)将柑桔枝条、棉籽饼暴晒20-22小时后粉碎,与木屑混合置于1-2%的石灰水中浸泡3-4小时后捞出沥干;

(2)将葡萄糖、尿素加7-8倍的水,搅拌至完全溶解;

(3)将香蕉皮、葫芦巴、樱桃叶、枳实、海芙蓉粉碎,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°C的蒸汽常压灭菌,即得。

一种柑桔枝条为原料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,涉及一种柑桔枝条为原料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柑桔枝条为原料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] 一种柑桔枝条为原料的香菇栽培料,其特征在于由以下重量份的原料制成:柑桔枝条40-45、木屑30-33、棉籽饼6-7、石膏粉1-2、葡萄糖1.2-1.5、尿素1-1.2、河砂10-12、腐殖土16-18、香蕉皮8-9、膨润土7-9、谷朊粉3-4、葫芦巴4-5、樱桃叶5-6、枳实3-4、海芙蓉2-3、营养添加剂5-6;

[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] 所述的柑桔枝条为原料的香菇栽培料的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

[0009] (1)将柑桔枝条、棉籽饼暴晒20-22小时后粉碎,与木屑混合置于1-2%的石灰水中浸泡3-4小时后捞出沥干;

[0010] (2)将葡萄糖、尿素加7-8倍的水,搅拌至完全溶解;

[0011] (3)将香蕉皮、葫芦巴、樱桃叶、枳实、海芙蓉粉碎,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] 本发明采用柑桔枝条、木屑等农作物废弃料作为主要原料,不仅可降低成本,还可减少木材的使用,实现可持续发展,同时,本发明栽培出的香菇品质高、生物转化率高,此外,由于本发明添加了多种中草药,使得栽培出的香菇具有保健功能。

具体实施方式

[0015] 一种柑桔枝条为原料的香菇栽培料,其特征由以下重量份(公斤)的原料制成:柑桔枝条40、木屑33、棉籽饼6、石膏粉1、葡萄糖1.5、尿素1.2、河砂10、腐殖土18、香蕉皮9、膨润土9、谷朊粉3、葫芦巴5、樱桃叶5、枳实3、海芙蓉3、营养添加剂6;

[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] 所述的柑桔枝条为原料的香菇栽培料的制备方法,包括以下步骤:

[0019] (1)将柑桔枝条、棉籽饼暴晒20-22小时后粉碎,与木屑混合置于1-2%的石灰水中浸泡3-4小时后捞出沥干;

[0020] (2)将葡萄糖、尿素加7-8倍的水,搅拌至完全溶解;

[0021] (3)将香蕉皮、葫芦巴、樱桃叶、枳实、海芙蓉粉碎,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	0.64-0.8	菇柄短, 菇肉	强	快

[0025]

栽培料		厚		
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60%以上,而且香菇的菇柄短、菇肉厚,质量高,再生能力强,转茬快。