



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106561430 A

(43)申请公布日 2017.04.19

(21)申请号 201610959828.9

(22)申请日 2016.11.04

(71)申请人 覃昭平

地址 537304 广西壮族自治区贵港市平南
县六陈镇镇东街265号

(72)发明人 覃昭平

(74)专利代理机构 长沙正奇专利事务所有限责
任公司 43113

代理人 周晟

(51) Int. Cl.

A01G 31/00(2006.01)

C05G 1/00(2006.01)

C05F 17/00(2006.01)

C12N 1/14(2006.01)

C12R 1/645(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种猴头菇菠菜的栽培方法

(57)摘要

本发明涉及一种猴头菇菠菜的栽培方法,将泥炭、椰糠、秸秆、陶粒和稻壳按10:2:2:1:1组成初级基质,将猴头菇菌种接入初级基质,使猴头菇菌种在初级基质内发酵生长,得到富含猴头菇菌丝体的发酵基质,将发酵基质与珍珠岩按4:1组成栽培基质,利用栽培基质进行菠菜有机型无土栽培,生长的菠菜即为猴头菇菠菜。本发明利用富含猴头菇菌体的发酵基质进行无土栽培菠菜,使菠菜在生长过程中能够充分吸收富集基质中的猴头菇的成分,生长出来的菠菜含有多种营养成分,因此对人体的健康有利而无害。

1. 一种猴头菇菠菜的栽培方法,其特征在于:将泥炭、椰糠、秸秆、陶粒和稻壳按10:2:2:1:1组成初级基质,将猴头菇菌种接入初级基质,使猴头菇菌种在初级基质内发酵生长,得到富含猴头菇菌丝体的发酵基质,将发酵基质与珍珠岩按4:1组成栽培基质,利用栽培基质进行菠菜有机型无土栽培,生长的菠菜即为猴头菇菠菜。

2. 根据权利要求1所述的猴头菇菠菜的栽培方法,其特征在于:所述的发酵基质的制备包括以下步骤:

1) 将保藏菌种经活化培养后,接入液体培养基中,15~25℃培养4~8天,即得猴头菇液体菌种;

2) 将初级基质和水按照4:1~6:1的质量比混合后装入发酵容器,115~132℃灭菌15~40分钟,灭菌结束后,在洁净条件下冷却至常温,备用;

3) 按初级基质质量的15%~20%接入猴头菇液体菌种,在25~30℃条件下,避光培10~15天后,即得到发酵基质。

3. 根据权利要求1所述的方法,其特征在于:所述秸秆为将秸秆粉碎成的直径1.5~3毫米大小的颗粒。

一种猴头菇菠菜的栽培方法

技术领域

[0001] 本发明涉及输出种植技术领域,特别涉及一种猴头菇菠菜的栽培方法。

背景技术

[0002] 猴头菇,又叫猴头菌,只因外形酷似猴头而得名,是中国传统的名贵菜肴,肉嫩、味香、鲜美可口。是四大名菜(猴头、熊掌、燕窝、鱼翅)之一。有“山珍猴头、海味鱼翅”之称。同时,猴头菇也是药材,用猴头菇这一药材制成的药品叫猴菇片,在《中华人民共和国卫生部药品标准》第15册207页有记载:“本品为猴头菇经加工制成的片剂,具有养胃和中的功效,用于胃、十二指肠溃疡及慢性胃炎的治疗。”另外,现代医学和药理学的很多研究对猴头菇多糖的药用功效概括为提高免疫力、抗肿瘤、抗衰老、降血脂等多种生理功能。菠菜,原产南美洲,中国南北方广泛栽培。菠菜是极为常见的一种蔬菜,有“营养模范生”之称,它富含类胡萝卜素、维生素C、维生素K、矿物质(钙质、铁质等)、辅酶Q10等多种营养素。猴头菇、菠菜二者的结合食用更有利与人们身体的健康,而目前市场上还没出现富含猴头菇成分的菠菜。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种猴头菇菠菜的栽培方法,使人们可以方便的食用到富含猴头菇营养成分的菠菜。

[0004] 为实现上述目的,本发明采用的技术方案如下:一种猴头菇菠菜的栽培方法,将泥炭、椰糠、秸秆、陶粒和稻壳按10:2:2:1:1组成初级基质,将猴头菇菌种接入初级基质,使猴头菇菌种在初级基质内发酵生长,得到富含猴头菇菌丝体的发酵基质,将发酵基质与珍珠岩按4:1组成栽培基质,利用栽培基质进行菠菜有机型无土栽培,生长的菠菜即为猴头菇菠菜。

[0005] 进一步优化,所述的发酵基质的制备包括以下步骤:

1) 将保藏菌种经活化培养后,接入液体培养基中,15~25℃培养4~8天,即得猴头菇液体菌种;

2) 将初级基质和水按照4:1~6:1的质量比混合后装入发酵容器,115~132℃灭菌15~40分钟,灭菌结束后,在洁净条件下冷却至常温,备用;

3) 按初级基质质量的15%~20%接入猴头菇液体菌种,在25~30℃条件下,避光培10~15天后,即得到发酵基质。

[0006] 进一步优化,所述秸秆为将秸秆粉碎成的直径1.5~3毫米大小的颗粒。

[0007] 本发明的有益效果:利用富含猴头菇菌体的发酵基质进行无土栽培菠菜,使菠菜在生长过程中能够充分吸收富集基质中的猴头菇的成分,使猴头菇的营养与菠菜的营养可以有机地结合起来,生长出来的菠菜含有多种营养成分,因此对人体的健康有利而无害。

具体实施方式

[0008] 下面结合具体是实施例详细说明本发明。

[0009] 实施例1

一种猴头菇菠菜的栽培方法包括以下步骤：

1、制备灵芝液体菌种：将保藏菌种经活化培养后，接入液体培养基中，15℃培养8天，即得猴头菇液体菌种。

[0010] 2、制备初级基质：将秸秆粉碎成直径1.5毫米大小的颗粒，以泥炭、椰糠、秸秆、陶粒和稻壳按10:2:2:1:1的质量比混合成初级基质。

[0011] 3、制备发酵基质：将上述初级基质和水按照4:1的质量比混合后装入发酵容器，115℃灭菌40分钟，灭菌结束后，在洁净条件下冷却至常温，备用；按初级基质质量的15%接入猴头菇液体菌种，在25℃条件下，避光培15天后，即得到发酵基质。

[0012] 4、制备栽培基质：将上述发酵基质与珍珠岩按4:1的体积比混合组成栽培基质。

[0013] 5、利用上述栽培基质进行菠菜有机型无土栽培，生长的菠菜即为猴头菇菠菜。

[0014] 实施例2

一种猴头菇菠菜的栽培方法包括以下步骤：

1、制备灵芝液体菌种：将保藏菌种经活化培养后，接入液体培养基中，25℃培养4天，即得猴头菇液体菌种。

[0015] 2、制备初级基质：将秸秆粉碎成直径3毫米大小的颗粒，以泥炭、椰糠、秸秆、陶粒和稻壳按1:2:2:1:1的质量比混合成初级基质。

[0016] 3、制备发酵基质：将上述初级基质和水按照6:1的质量比混合后装入发酵容器，132℃灭菌15分钟，灭菌结束后，在洁净条件下冷却至常温，备用；按初级基质质量的20%接入猴头菇液体菌种，在30℃条件下，避光培15天后，即得到发酵基质。

[0017] 4、制备栽培基质：将上述发酵基质与珍珠岩按4:1的体积比混合组成栽培基质。

[0018] 5、利用上述栽培基质进行菠菜有机型无土栽培，生长的菠菜即为猴头菇菠菜。

[0019] 实施例3

一种猴头菇菠菜的栽培方法包括以下步骤：

1、制备灵芝液体菌种：将保藏菌种经活化培养后，接入液体培养基中，20℃培养6天，即得猴头菇液体菌种。

[0020] 2、制备初级基质：将秸秆粉碎成直径2毫米大小的颗粒，以泥炭、椰糠、秸秆、陶粒和稻壳按10:2:2:1:1的质量比混合成初级基质。

[0021] 3、制备发酵基质：将上述初级基质和水按照5:1的质量比混合后装入发酵容器，125℃灭菌25分钟，灭菌结束后，在洁净条件下冷却至常温，备用；按初级基质质量的18%接入猴头菇液体菌种，在28℃条件下，避光培12天后，即得到发酵基质。

[0022] 4、制备栽培基质：将上述发酵基质与珍珠岩按4:1的体积比混合组成栽培基质。

[0023] 5、利用上述栽培基质进行菠菜有机型无土栽培，生长的菠菜即为猴头菇菠菜。