



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102503655 A

(43) 申请公布日 2012.06.20

(21) 申请号 201110303967.3

(22) 申请日 2011.10.10

(71) 申请人 山西澳坤量子农业科技有限公司

地址 041000 山西省临汾市尧都区屯里镇东
芦村

(72) 发明人 李学功 李亮

(74) 专利代理机构 北京鼎佳达知识产权代理事

务所(普通合伙) 11348

代理人 王伟锋 刘铁生

(51) Int. Cl.

C05G 3/00(2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

杏鲍菇菌种培养基及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种杏鲍菇菌种培养基及其制备方法,其中培养基的质量份的原料组份如下:玉米芯 57~65 份;麸皮 17~20 份;木屑 19~22 份;石膏 1.8~2.2 份;碳酸钙 0.8~1.2 份。本发明的杏鲍菇菌种培养基具有成本低,原料易得的优点。

1. 杏鲍菇菌种培养基,其特征在于,其质量份的原料组份如下:

玉米芯 57~65 份
麸皮 17~20 份
木屑 19~22 份
石膏 1.8~2.2 份
碳酸钙 0.8~1.2 份。

2. 根据权利要求 1 所述的杏鲍菇菌种培养基,其特征在于,其质量份的原料组份如下:

玉米芯 60 份
麸皮 18 份
木屑 20 份
石膏 2 份
碳酸钙 1 份。

3. 根据权利要求 1 所述的杏鲍菇菌种培养基,其特征在于,所述培养基的含水量为 60 ~ 65%。

4. 杏鲍菇菌种培养基制备方法,其特征在于,按权利要求 1 或权利要求 2 任一所述的培养基称取原料,碳酸钙单独放入水中,把其他组分充分混合拌匀,然后将碳酸钙形成的石灰水加入混合均匀。

5. 根据权利要求 4 所述的杏鲍菇菌种培养基制备方法,其特征在于,混合均匀后制得的培养基的含水量为 60 ~ 65%, pH 值为 6.5 ~ 7。

杏鲍菇菌种培养基及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食用菌菌种培养基技术领域,具体地说是一种杏鲍菇菌种培养基及其制备方法。

背景技术

[0002] 杏鲍菇 (*pleurotus eryngii*) 又称刺芹侧耳,属于中低温恒温结实型菇类,传统的栽培方法只能根据各地不同的自然气候条件选择在秋末或冬初进行栽培,无法满足市场对杏鲍菇产品的周年消费需求。

[0003] 目前,杏鲍菇菌种培养基的配方为棉子壳 68%,甘蔗渣 10%,麦麸 20%,蔗糖 1%,碳酸钙 1%,料水比 1 : 1.2,以上为重量百分比。该配方在我国被公认为是栽培杏鲍菇较好的配方之一,但是,该配方中的甘蔗渣在我国北方没有,棉籽壳虽然有,但价格太高,几乎与小麦、玉米的价格一样,使杏鲍菇生产受到严重影响。而且其中经常被一些不法商家参砂、参土、发霉变质的棉籽壳等,给生产者造成较大损失。

[0004] 针对上述杏鲍菇周年生产和栽培材料短缺严重制约其发展的问题,本发明人积极加以研究和创新,以开发一种原料成本低、来源丰富的杏鲍菇菌种培养基及其制备方法,解决杏鲍菇菌种培养基成本高的问题。

发明内容

[0005] 为了解决现有技术中存在的上述问题,本发明提供了一种杏鲍菇菌种培养基及其制备方法,具有成本低,原料易得的优点。

[0006] 为了解决上述技术问题,本发明采用了如下技术方案:

[0007] 杏鲍菇菌种培养基,其质量份的原料组份如下:

[0008]

玉米芯 57~65 份

[0009]

麸皮 17~20 份

木屑 19~22 份

石膏 1.8~2.2 份

碳酸钙 0.8~1.2 份。

[0010] 进一步,所述的杏鲍菇菌种培养基,其质量份的原料组份如下:

[0011]

玉米芯	60 份
麸皮	18 份
木屑	20 份
石膏	2 份
碳酸钙	1 份。

[0012] 进一步,所述培养基的含水量为 60 ~ 65%。

[0013] 本发明的另一目的为提供一种上述杏鲍菇菌种培养基的制备方法,本发明的制备方法制得的杏鲍菇菌种培养基具有成本低,菌丝繁殖率高的特点。

[0014] 实现上述目的的技术方案如下:

[0015] 杏鲍菇菌种培养基制备方法,按上述任一种培养基称取原料,碳酸钙单独放入水中,把其他组分充分混合拌匀,然后将碳酸钙形成的石灰水加入混合均匀。

[0016] 进一步,混合均匀后制得的培养基的含水量为 60 ~ 65%,pH 为 6.5 ~ 7。

[0017] 与现有技术相比,本发明的有益效果在于:

[0018] 本发明的杏鲍菇菌种培养基采用资源丰富的玉米芯为主要原料制成。成本低,资源丰富易于得到。

[0019] 1、以玉米芯为主料,玉米芯同比棉籽壳等原材料营养成分高,各种微量元素及碳氮比更适合杏鲍菇生长,不需配制更多的辅料,合理利用当地丰富的玉米芯、玉米秸秆资源,降低了生产原料成本,增加了农民收入,减少了因农民焚烧农作物废弃物带来的环境污染,在生产上应用取得良好效果。

[0020] 2、吸水性强、转化率高:玉米芯属颗粒状,有丰富的海绵体,吸水性强,而玉米芯为主的菌种培养基的水分可达 70% 以上,能充分供给子实体生长所需水分,分化快、转化率高。

[0021] 3、透气性好,缩短生长周期:玉米芯颗粒状均匀,装袋松紧度适合,具有很强的透气性能,菌丝体生长速度快,有利于转化。

[0022] 4、高效节能:以玉米芯为主料的菌种培养基,生产成本低,发菌期短,转化率高,增加了年周转次数,节约了发菌成本,提高了设备的周转率。

具体实施方式

[0023] 下面结合具体实施例对本发明作进一步详细描述,但不作为对本发明的限定。

[0024] 杏鲍菇菌种培养基,其质量份的原料组份如下:玉米芯 60 份;麸皮 78 份;木屑 20 份;石膏 2 份;碳酸钙 1 份。上述原料用水润湿,得到的培养基的含水量为 60 ~ 65%。

[0025] 杏鲍菇菌种培养基制备方法,按上述组分称取原料,其中碳酸钙单独放入水中,把其他组分充分混合拌匀,然后将碳酸钙形成的石灰水加入混合均匀。混合均匀后制得的培养基的含水量为 60 ~ 65%,一般为 63%。pH 值装袋前调至 6.5 ~ 7。

[0026] 将上述实施例的杏鲍菇菌种培养基与现有的采用棉籽壳为主要原料的菌种培养基作为对比例进行对比试验。试验设计:按照配方配比,每个配方 100Kg,重复三次,春季、秋季试验重复一样,每个配方重复试验 3 次。

[0027] 菌丝生长情况及产量测定:接种后每日上下午分别观测记录不同配方菌丝萌发及

长势、生长速度等。试验表明：在实施例和对比例的菌种培养基上杏鲍菇菌丝均能生长，但本实施例的菌种培养基上的菌丝生长势和生长速度优于对比例，本实施例比对比例略快3~4天。