



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103891526 A

(43) 申请公布日 2014. 07. 02

(21) 申请号 201410150789. 9

(22) 申请日 2014. 04. 16

(71) 申请人 山西奥格姆农业科技有限公司

地址 041500 山西省临汾市襄汾县景毛乡堡头村

(72) 发明人 刘秋喜

(74) 专利代理机构 太原高欣科创专利代理事务所(普通合伙) 14109

代理人 崔雪花

(51) Int. Cl.

A01G 1/04 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种免疏蕾的袋栽杏鲍菇栽培方法

(57) 摘要

本发明一种免疏蕾的袋栽杏鲍菇栽培方法,属于杏鲍菇种植技术领域;所要解决的技术问题是提供了一种现蕾少,基本达到免疏蕾,菇的品质和产量提升大,节省开支,提高效益的免疏蕾的袋栽杏鲍菇栽培方法;解决该技术问题采用的技术方案为:根据接种季节、栽培场所、培养料种类、适宜袋栽栽培方式的品种;培养料可以就地取材,塑料袋栽适于熟料栽培,装料可采用装袋机,封口;待杏鲍菇现蕾后,应注意通风换气和增加湿度,在菌袋顶端的拉口采用半拉口方式,而不采用全拉口方式,减少出菇口的暴露空间,限制了杏鲍菇分化时的氧气量,减少了杏鲍菇的分化空间,减少了菇蕾的发生量,从而无需疏蕾;本发明可广泛应用于杏鲍菇栽培。

1. 一种免疏蕾的袋栽杏鲍菇栽培方法,其特征在于,包括以下步骤:

第一步:品种的选择;

根据接种季节、栽培场所、培养料种类、适宜袋栽栽培方式的品种;

第二步:培养料的选择;

培养料可以就地取材,采用棉籽壳、玉米芯、豆秆粉、锯木屑、稻草、麦秆等,其中以棉籽壳最好,使用前,棉籽壳应在日光下晒1~2天,不能使用霉烂变质的;

第三步:装袋;

塑料袋栽适于熟料栽培,装料可采用装袋机,装好袋后高压灭菌,冷却后无菌接种;

第四步:发菌管理;

接种后保存22~24℃适温发菌,经过20~30天培养后,菌丝长满培养料,提供适宜的外界环境条件,以刺激菌丝体扭结形成子实体原基;

第五步:出菇管理;

待杏鲍菇现蕾后,应注意通风换气和增加湿度,在菌袋顶端的拉口采用半拉口方式,而不采用全拉口方式,减少出菇口的暴露空间,限制了杏鲍菇分化时的氧气量,减少了杏鲍菇的分化空间,减少了菇蕾的发生量,从而无需疏蕾;

第六步:采收;

当杏鲍菇菌盖未长到八成熟的时候,即可采收。

2. 权利要求1所述的一种免疏蕾的袋栽杏鲍菇栽培方法,其特征在于,选择适合工厂化栽培的杏鲍菇品种,实现天天生产,天天出菇。

3. 根据权利要求1所述的一种免疏蕾的袋栽杏鲍菇栽培方法,其特征在于,所述第一步中的培养料为棉籽壳培养料、或为稻草培养料,或为玉米芯培养料,或为甘蔗渣培养料、或为锯木屑培养料;

所述棉籽壳培养料的配方为:①100%的棉籽壳;②95%的棉籽壳,5%的豆饼粉或菜饼粉;③95%的棉籽壳,2%的过磷酸钙,3%的石膏;④80%的棉籽壳,20%的麸皮或米糠;所述棉籽壳培养料含水量为65%~70%;

所述稻草培养料的配方为:①80%~90%的稻草粉,10%~20%的米糠或麦麸;②98%的稻草粉,1%的糖,1%的石膏;③95%的稻草,5%的豆饼粉或菜籽饼,稻草中含有很多鬼伞菌等杂菌,可用开水煮20~30min,也可用1%~3%石灰水浸泡1~2天,然后用清水冲洗时其pH值为8;

所述玉米芯培养料的配方为:60%的玉米芯碎块,36%的米糠或麦麸,1%的石膏,0.2%的尿素,2%的过磷酸钙;

所述甘蔗渣培养料的配方:70%的甘蔗渣,28%的麦麸或米糠,2%的石膏;

所述锯木屑培养料的配方:78%的锯木屑,20%的麦麸或米糠,1%的蔗糖,1%的石膏。

一种免疏蕾的袋栽杏鲍菇栽培方法

技术领域

[0001] 本发明一种免疏蕾的袋栽杏鲍菇栽培方法,属于杏鲍菇种植技术领域。

背景技术

[0002] 菇农在杏鲍菇栽培过程中,由于不及时对杏鲍菇采取必要的疏蕾,从而导致在原基分化后,在菌袋两侧长出很多小菇蕾,少则几个,多则几十个。但由于营养和空间的限制,这些菇蕾大部分不能长成商品菇,失去商品价值。所以在杏鲍菇原基分化后,一定要及时进行疏蕾,以免浪费营养。疏蕾的原则是在菇蕾刚形成时,选位置好、菇形正、大小相近的菇蕾,每面留3~5个,当子实体长至两厘米左右时,再进行一次优选,每面留2~3个。这样,便能保证杏鲍菇长大,具有较高的商品价值。

发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术存在的不足,提供了一种现蕾少,基本达到免疏蕾,菇的品质和产量提升大,节省开支,提高效益的免疏蕾的袋栽杏鲍菇栽培方法。

[0004] 为了解决上述技术问题,本发明采用的技术方案为:一种免疏蕾的袋栽杏鲍菇栽培方法,包括以下步骤:

第一步:品种的选择;

根据接种季节、栽培场所、培养料种类、适宜袋栽栽培方式的品种;

第二步:培养料的选择;

培养料可以就地取材,采用棉籽壳、玉米芯、豆秆粉、锯木屑、稻草、麦秆等,其中以棉籽壳最好,使用前,棉籽壳应在日光下晒1~2天,不能使用霉烂变质的;生料栽培拌料时,可加入多菌灵或高锰酸钾等药剂防污染;

第三步:装袋;

塑料袋栽适于熟料栽培,装料可采用装袋机,装好袋后高压灭菌,冷却后无菌接种;

第四步:发菌管理;

接种后保存22~24℃适温发菌,经过20~30天培养后,菌丝长满培养料,提供适宜的外界环境条件,以刺激菌丝体扭结形成子实体原基;经过20~30天培养后,菌丝长满培养料,提供适宜的外界环境条件,以刺激菌丝体扭结形成子实体原基;

第五步:出菇管理;

待杏鲍菇现蕾后,应注意通风换气和增加湿度,在菌袋顶端的拉口采用半拉口方式,而不采用全拉口方式,减少出菇口的暴露空间,限制了杏鲍菇分化时的氧气量,减少了杏鲍菇的分化空间,减少了菇蕾的发生量,从而无需疏蕾;

第六步:采收;

当杏鲍菇菌盖未展开,颜色由深逐渐变浅,但孢子尚未弹射时,即可采收。

[0005] 选择适合工厂化栽培的杏鲍菇品种,实现天天生产,天天出菇。

[0006] 所述第一步中的培养料为棉籽壳培养料、或为稻草培养料,或为玉米芯培养料,或

为甘蔗渣培养料、或为锯木屑培养料；

所述棉籽壳培养料的配方为：① 100% 的棉籽壳；② 95% 的棉籽壳，5% 的豆饼粉或菜饼粉；③ 95% 的棉籽壳，2% 的过磷酸钙，3% 的石膏；④ 80% 的棉籽壳，20% 的麸皮或米糠；所述棉籽壳培养料含水量为 65% ~ 70%；

所述稻草培养料的配方为：① 80% ~ 90% 的稻草粉，10% ~ 20% 的米糠或麦麸；② 98% 的稻草粉，1% 的糖，1% 的石膏；③ 95% 的稻草，5% 的豆饼粉或菜籽饼，稻草中含有很多鬼伞菌等杂菌，可用开水煮 20 ~ 30min，也可用 1% ~ 3% 石灰水浸泡 1 ~ 2 天，然后用清水冲洗时其 pH 值为 8；

所述玉米芯培养料的配方为：60% 的玉米芯碎块，36% 的米糠或麦麸，1% 的石膏，0.2% 的尿素，2% 的过磷酸钙；

所述甘蔗渣培养料的配方：70% 的甘蔗渣，28% 的麦麸或米糠，2% 的石膏；

所述锯木屑培养料的配方：78% 的锯木屑，20% 的麦麸或米糠，1% 的蔗糖，1% 的石膏。

[0007] 本发明与现有技术相比具有的有益效果是：本发明将拉袋口的方式改进，采用半拉口方法，也就是出菇口暴露在空间的部位较少，由于杏鲍菇分化需要有氧气的情况下才能发生，现在减少了分化空间，自然减少了菇蕾的发生量，一般每袋出菇 1 ~ 4 个左右，以现有栽培房 1 万包计算，改进前，一个栽培房需要 4 名员工进行疏蕾等，改进后三个栽培房仅需 2 名员工，提高了六倍功效，且长成的杏鲍菇品质和产量都有很大的提升，节省了开支，提高了效益。

具体实施方式

[0008] 本发明一种免疏蕾的袋栽杏鲍菇栽培方法，包括以下步骤：

第一步：品种的选择；

根据接种季节、栽培场所、培养料种类、适宜袋栽栽培方式的品种；

第二步：培养料的选择；

培养料可以就地取材，采用棉籽壳、玉米芯、豆秆粉、锯木屑、稻草、麦秆等，其中以棉籽壳最好，使用前，棉籽壳应在日光下晒 1 ~ 2 天，不能使用霉烂变质的；生料栽培拌料时，可加入多菌灵或高锰酸钾等药剂防污染；

第三步：上料、播种；

塑料袋栽适于熟料栽培，装料可采用装袋机，先放一层菌种，再放一层培养料并压实，装料达袋的一半时，又放一层菌种，再装满培养料，再播一层菌种压实，用木棒在料中央插一空洞，封口；

第四步：发菌管理；

播种后如料温持续上升，超过 30℃，应加强通风降温，经常检查培养料有无杂菌虫害，若发现有杂菌虫害，要及时处理；严重者，应将其移出培养室，喷施药剂，隔离培养，发菌后期，若温度过低，还应保温、升温，以保证菌丝的正常生长，经过 20 ~ 30 天培养后，菌丝长满培养料，提供适宜的外界环境条件，以刺激菌丝体扭结形成子实体原基；

第五步：出菇管理；

待杏鲍菇现蕾后，应注意通风换气和增加湿度，在菌袋顶端的拉口采用半拉口方式，而不采用全拉口方式，减少出菇口的暴露空间，限制了杏鲍菇分化时的氧气量，减少了杏鲍菇

的分化空间,减少了菇蕾的发生量,从而无需疏蕾;

第六步:采收;

当杏鲍菇菌盖充分展开,颜色由深逐渐变浅,但孢子尚未弹射时,即可采收。

[0009] 所述第一步中的接种季节利用自然气温生产,一般中、低温型品种在7月下旬至8月上中旬制原种,8月中下旬至9月上中旬制生产种;中温型品种在11~12月制原种,次年1~2月制生产种;高温型品种在3~4月制原种,4~5月制生产种;利用不同温型的品种,实现周年生产。

[0010] 所述第一步中的培养料为棉籽壳培养料、或为稻草培养料,或为玉米芯培养料,或为甘蔗渣培养料、或为锯木屑培养料;

所述棉籽壳培养料的配方为:①100%的棉籽壳;②95%的棉籽壳,5%的豆饼粉或菜饼粉;③95%的棉籽壳,2%的过磷酸钙,3%的石膏;④80%的棉籽壳,20%的麸皮或米糠;所述棉籽壳培养料含水量为65%~70%;

所述稻草培养料的配方为:①80%~90%的稻草粉,10%~20%的米糠或麦麸;②98%的稻草粉,1%的糖,1%的石膏;③95%的稻草,5%的豆饼粉或菜籽饼,稻草中含有很多鬼伞菌等杂菌,可用开水煮20~30min,也可用1%~3%石灰水浸泡1~2天,然后用清水冲洗时其pH值为8;

所述玉米芯培养料的配方为:60%的玉米芯碎块,36%的米糠或麦麸,1%的石膏,0.2%的尿素,2%的过磷酸钙;

所述甘蔗渣培养料的配方:70%的甘蔗渣,28%的麦麸或米糠,2%的石膏;

所述锯木屑培养料的配方:78%的锯木屑,20%的麦麸或米糠,1%的蔗糖,1%的石膏。

[0011] 本发明可向地面、墙壁、空间喷水或采用增湿机以增加湿度,保持相对湿度80%~90%,切勿直接向幼小菌蕾喷水。随着子实体的长大,应增加菇房湿度,喷水应勤喷、轻喷并加强通风换气,保持空气新鲜、湿润。

[0012] 本发明中杏鲍菇适时采收,则菇体柔嫩,品质好,味道佳,产量也高;采收过早,菇体发育不足,产量低;采收过迟,菌盖干缩,菇柄坚硬,质量下降。采收后的杏鲍菇要去除菌柄基部的草屑或棉渣,分装运往市场销售。

[0013] 上面结合实施例对本发明的实施例作了详细说明,但是本发明并不限于上述实施例,在本领域普通技术人员所具备的知识范围内,还可以在不脱离本发明宗旨的前提下作出各种变化。