



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105453893 A

(43) 申请公布日 2016.04.06

(21) 申请号 201510832956.2

(22) 申请日 2015.11.26

(71) 申请人 福建绿宝食品集团有限公司

地址 363118 福建省漳州市龙海市颜厝镇锦  
浦1号

(72) 发明人 郑松辉

(74) 专利代理机构 福州君诚知识产权代理有限  
公司 35211

代理人 戴雨君

(51) Int. Cl.

A01G 1/04(2006.01)

C05G 1/00(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种瓶栽杏鲍菇的栽培方法

(57) 摘要

本发明公开了一种瓶栽杏鲍菇的栽培方法,包括培养料装瓶和灭菌、接种与培养、搔菌、出菇管理及采收步骤,所述培养料装瓶前,往培养料中加水混合拌匀,加入的总水量为使得混合拌匀后的培养料含水量为63-66%,所述加水混合拌匀包括一级搅拌、二级搅拌和三级搅拌,所述一级搅拌在搅拌条件下缓慢加入总水量25-35%的水,搅拌时间5-10min,静置5-10min,所述二级搅拌在搅拌条件下缓慢加入总水量30-40%的水,搅拌时间10-15min,静置5-10min,所述三级搅拌在搅拌条件下加入剩余的水,搅拌10-15min,静置5-10min。本发明能够确保培养料与水充分混合均匀,促进其对杏鲍菇提供养分。

1. 一种瓶栽杏鲍菇的栽培方法,包括培养料装瓶和灭菌、接种与培养、搔菌、出菇管理及采收步骤,其特征在于:培养料装瓶前,往培养料中加水混合拌匀,加入的总水量为使得混合拌匀后的培养料含水量为63-66%,所述加水混合拌匀包括一级搅拌、二级搅拌和三级搅拌,所述一级搅拌在搅拌条件下缓慢加入总水量25-35%的水,搅拌时间5-10min,静置5-10min,所述二级搅拌在搅拌条件下缓慢加入总水量30-40%的水,搅拌时间10-15min,静置5-10min,所述三级搅拌在搅拌条件下加入剩余的水,搅拌10-15min,静置5-10min。

2. 根据权利要求1所述的一种瓶栽杏鲍菇的栽培方法,其特征在于:所述培养料由以下重量份的组分组成:木屑15-20份,蔗渣15-20份,玉米芯20-25份,麸皮15-20份,豆粕5-8份,玉米粉8-10份,石灰2-2.5份,轻质碳酸钙1.5-2份。

3. 根据权利要求2所述的一种瓶栽杏鲍菇的栽培方法,其特征在于:所述培养料由以下重量份的组分组成:木屑20份,蔗渣20份,玉米芯20份,麸皮20份,豆粕8份,玉米粉8份,石灰2份,轻质碳酸钙2份。

4. 根据权利要求1所述的一种瓶栽杏鲍菇的栽培方法,其特征在于:所述装瓶和灭菌采用全自动装瓶机自动装瓶、封口,在121℃下灭菌1-2h。

5. 根据权利要求1所述的一种瓶栽杏鲍菇的栽培方法,其特征在于:所述接种与培养是在无菌条件下采用自动接种机接种,接种后于室温下黑暗培养35-40天。

6. 根据权利要求1所述的一种瓶栽杏鲍菇的栽培方法,其特征在于:所述搔菌为采用平搔法去除瓶口1-1.5cm后的老化菌丝。

7. 根据权利要求1所述的一种瓶栽杏鲍菇的栽培方法,其特征在于:所述出菇管理是指杏鲍菇经过搔菌处理后进入出菇房,将瓶子倒立,温度控制在15-18℃,相对湿度控制在90-95%,待菇蕾形成后,将瓶子正立育菇。

8. 根据权利要求1所述的一种瓶栽杏鲍菇的栽培方法,其特征在于:所述采收为当菇柄长6-10cm,菇盖尚未完全展开时,及时采收。

## 一种瓶栽杏鲍菇的栽培方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及杏鲍菇栽培领域,具体涉及一种瓶栽杏鲍菇的栽培方法。

### 背景技术

[0002] 杏鲍菇,又名刺芹侧耳。隶属于真菌门、担子菌纲、伞菌目、侧耳科、侧耳属。杏鲍菇菌肉肥厚,质地脆嫩,特别是菌柄组织致密、结实、乳白,可全部食用,且菌柄比菌盖更脆滑、爽口,被称为“平菇王”、“干贝菇”,具有愉快的杏仁香味和如鲍鱼的口感,适合保鲜、加工,深得人们的喜爱。

[0003] 瓶栽杏鲍菇的栽培过程中,一般包括培养料装瓶和灭菌、接种与培养、搔菌、出菇管理及采收的等步骤,而培养料在装瓶之前,先要将培养料加水混合均匀。现有技术培养料装瓶的过程中并不注重培养料加水这个过程,一般是直接加入所需的总水量,使培养料的含水量达到一定的标准,这种做法的缺陷在于培养料不能很好地吸收水分,影响后续出菇的品质。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的在于克服现有技术的不足,提供一种使培养料充分混合均匀、提高杏鲍菇出菇品质的瓶栽杏鲍菇的栽培方法。

[0005] 为实现上述目的,本发明采用如下技术方案:

一种瓶栽杏鲍菇的栽培方法,包括培养料装瓶和灭菌、接种与培养、搔菌、出菇管理及采收步骤,所述培养料装瓶前,将培养料加水混合拌匀,加入的总水量为使得混合拌匀后的培养料含水量为63-66%,所述加水混合拌匀包括一级搅拌、二级搅拌和三级搅拌,所述一级搅拌在搅拌条件下缓慢加入总水量25-35%的水,搅拌时间5-10min,静置5-10min,所述二级搅拌在搅拌条件下缓慢加入总水量30-40%的水,搅拌时间10-15min,静置5-10min,所述三级搅拌在搅拌条件下加入剩余的水,搅拌10-15min,静置5-10min。

[0006] 所述培养料由以下重量份的组分组成:木屑15-20份,蔗渣15-20份,玉米芯20-25份,麸皮15-20份,豆粕5-8份,玉米粉8-10份,石灰2-2.5份,轻质碳酸钙1.5-2份。

[0007] 进一步,所述培养料由以下重量份的组分组成:木屑20份,蔗渣20份,玉米芯20份,麸皮20份,豆粕8份,玉米粉8份,石灰2份,轻质碳酸钙2份。

[0008] 所述装瓶和灭菌采用全自动装瓶机自动装瓶、封口,在121℃下灭菌1-2h。

[0009] 所述接种与培养是在无菌条件下采用自动接种机接种,接种后于室温下黑暗培养35-40天。

[0010] 所述搔菌为采用平搔法去除瓶口1-1.5cm后的老化菌丝。

[0011] 所述出菇管理是指杏鲍菇经过搔菌处理后进入出菇房,将瓶子倒立,温度控制在15-18℃,相对湿度控制在90-95%,待菇蕾形成后,将瓶子正立育菇。

[0012] 所述采收为当菇柄长6-10cm,菇盖尚未完全展开时,及时采收。

[0013] 本发明以杏鲍菇培养料的加水混合过程为突破口,在培养料装瓶前,分三次,往培

养料中加水混合拌匀,每次缓慢加入所需总水量的一部分,边加水边搅拌,此过程缓慢加水,确保水与培养料混合均匀,再静置几分钟,进一步让水充分融入培养料内,然后再往培养料中加水,进行二次搅拌、三次搅拌,然后在进行后续的杏鲍菇栽培步骤。目前的杏鲍菇栽培技术中往往忽略培养料的混合加水过程,直接一次性将水全部加入培养料中,然后混合均匀,但是培养料中每个组分的吸水能力是不一样的,这种加水方法,事实上并不能保证物料与水充分混合均匀。而本发明采用以上技术方案,分三次搅拌加水,能够确保培养料与水很合均匀,促进了培养料对杏鲍菇提供养分,能够满足杏鲍菇菌丝生长和子实体生长发育的营养要求,使得杏鲍菇生长迅速、肉质肥厚、品质佳。

### 具体实施方式

[0014] 一种瓶栽杏鲍菇的栽培方法,包括以下步骤:

1)按重量计,称取培养料:木屑15-20份,蔗渣15-20份,玉米芯20-25份,麸皮15-20份,豆粕5-8份,玉米粉8-10份,石灰2-2.5份,轻质碳酸钙1.5-2份;

2)培养料加水搅拌:将培养料加水混合拌匀,加入的总水量为使得混合拌匀后的培养料含水量为63-66%,所述加水混合拌匀包括一级搅拌、二级搅拌和三级搅拌,所述一级搅拌在搅拌条件下缓慢加入总水量25-35%的水,搅拌时间5-10min,静置5-10min,所述二级搅拌在搅拌条件下缓慢加入总水量30-40%的水,搅拌时间10-15min,静置5-10min,所述三级搅拌在搅拌条件下加入剩余的水,搅拌10-15min,静置5-10min;

3)培养料装瓶和灭菌:采用全自动装瓶机自动装瓶、封口,在121℃下灭菌1-2h;

4)接种与培养:在无菌条件下采用自动接种机接种,接种后于室温下黑暗培养35-40天;

5)搔菌:采用平搔法去除瓶口1-1.5cm后的老化菌丝;

6)出菇管理:杏鲍菇经过搔菌处理后进入出菇房,将瓶子倒立,温度控制在15-18℃,相对湿度控制在90-95%,待菇蕾形成后,将瓶子正立育菇;

7)采收:当菇柄长6-10cm,菇盖尚未完全展开时,及时采收。

[0015] 实施例1

一种瓶栽杏鲍菇的栽培方法,包括以下步骤:

1)按重量计,称取培养料:木屑20份,蔗渣20份,玉米芯20份,麸皮20份,豆粕8份,玉米粉8份,石灰2份,轻质碳酸钙2份;

2)培养料加水搅拌:将培养料加水混合拌匀,加入的总水量为使得混合拌匀后的培养料含水量为63%,所述加水混合拌匀包括一级搅拌、二级搅拌和三级搅拌,所述一级搅拌在搅拌条件下缓慢加入总水量25%的水,搅拌时间10min,静置5min,所述二级搅拌在搅拌条件下缓慢加入总水量40%的水,搅拌时间15min,静置5min,所述三级搅拌在搅拌条件下加入剩余的水,搅拌15min,静置10min;

3)培养料装瓶和灭菌:采用全自动装瓶机自动装瓶、封口,在121℃下灭菌1h;

4)接种与培养:在无菌条件下采用自动接种机接种,接种后于室温下黑暗培养35天;

5)搔菌:采用平搔法去除瓶口1-1.5cm后的老化菌丝;

6)出菇管理:杏鲍菇经过搔菌处理后进入出菇房,将瓶子倒立,温度控制在15-18℃,相对湿度控制在90-95%,待菇蕾形成后,将瓶子正立育菇;

7)采收:当菇柄长6-10cm,菇盖尚未完全展开时,及时采收。

[0016] 本实施例的培养料与水充分混合均匀,为杏鲍菇提供充足养分,使得杏鲍菇生长迅速、肉质肥厚、口味佳。

#### [0017] 实施例2

一种瓶栽杏鲍菇的栽培方法,包括以下步骤:

1)按重量计,称取培养料:木屑15份,蔗渣15份,玉米芯25份,麸皮15份,豆粕5份,玉米粉10份,石灰2.5份,轻质碳酸钙1.5份;

2)培养料加水搅拌:将培养料加水混合拌匀,加入的总水量为使得混合拌匀后的培养料含水量为66%,所述加水混合拌匀包括一级搅拌、二级搅拌和三级搅拌,所述一级搅拌在搅拌条件下缓慢加入总水量30%的水,搅拌时间5min,静置10min,所述二级搅拌在搅拌条件下缓慢加入总水量35%的水,搅拌时间10min,静置10min,所述三级搅拌在搅拌条件下加入剩余的水,搅拌10min,静置5min;

3)培养料装瓶和灭菌:采用全自动装瓶机自动装瓶、封口,在121℃下灭菌2h;

4)接种与培养:在无菌条件下采用自动接种机接种,接种后于室温下黑暗培养40天;

5)搔菌:采用平搔法去除瓶口1-1.5cm后的老化菌丝;

6)出菇管理:杏鲍菇经过搔菌处理后进入出菇房,将瓶子倒立,温度控制在15-18℃,相对湿度控制在90-95%,待菇蕾形成后,将瓶子正立育菇;

7)采收:当菇柄长6-10cm,菇盖尚未完全展开时,及时采收。

[0018] 本实施例的培养料与水充分混合均匀,为杏鲍菇提供充足养分,使得杏鲍菇生长迅速、肉质肥厚、口味佳。

#### [0019] 实施例3

一种瓶栽杏鲍菇的栽培方法,包括以下步骤:

1)按重量计,称取培养料:木屑18份,蔗渣18份,玉米芯22份,麸皮18份,豆粕8份,玉米粉8份,石灰2份,轻质碳酸钙2份;

2)培养料加水搅拌:将培养料加水混合拌匀,加入的总水量为使得混合拌匀后的培养料含水量为65%,所述加水混合拌匀包括一级搅拌、二级搅拌和三级搅拌,所述一级搅拌在搅拌条件下缓慢加入总水量35%的水,搅拌时间8min,静置5min,所述二级搅拌在搅拌条件下缓慢加入总水量30%的水,搅拌时间12min,静置6min,所述三级搅拌在搅拌条件下加入剩余的水,搅拌12min,静置6min;

3)培养料装瓶和灭菌:采用全自动装瓶机自动装瓶、封口,在121℃下灭菌1.5h;

4)接种与培养:在无菌条件下采用自动接种机接种,接种后于室温下黑暗培养38天;

5)搔菌:采用平搔法去除瓶口1-1.5cm后的老化菌丝;

6)出菇管理:杏鲍菇经过搔菌处理后进入出菇房,将瓶子倒立,温度控制在15-18℃,相对湿度控制在90-95%,待菇蕾形成后,将瓶子正立育菇;

7)采收:当菇柄长6-10cm,菇盖尚未完全展开时,及时采收。

[0020] 本实施例的培养料与水充分混合均匀,为杏鲍菇提供充足养分,使得杏鲍菇生长迅速、肉质肥厚、口味佳。