

固体发酵：28℃培养12~14天

干燥：55~60℃烘干

储存：放在阴凉干燥处

使用：用水浸泡二十四小时后过滤喷雾使用

二、土法生产工艺

1、斜面培养基配制及培养

以100毫升为例，白糖5克，硫酸镁0.5克，硫酸亚铁0.01克，硫酸钠2克，可溶性淀粉5克，磷酸二氢钾4克，氯化钾0.5克，琼脂20克，水1000毫升，PH 5.6~6.0。

分装试管经高压灭菌、无菌操作接种后，在28℃培养10~12天。当灰绿色孢子形成后，便可终止培养。

2、菌种扩大培养

将小米用开水烫至略有硬心、手捏成扁的程度，捞出控干，分装储头瓶，量为瓶量的二分之一左右，用双层牛皮纸扎口，在1.5公斤/厘米²压力下灭菌1.5小时，降温至35℃无菌操作接种。在28℃培养7—8天，孢子形成后，即可做固体发酵菌种。

3、固体发酵

培养基做法同扩大菌种。用百分之五菌种无菌操作接种后，在28℃培养12~14天，即出料在55—60℃烘干，放在阴凉干燥处保存备用。

三、使用方法

将土法生产灰黄霉素成品加十倍水浸泡二十四小时，用双层纱布过滤，再用清水冲洗几次，将成品的菌苔洗净，滤液加足五十倍水，喷雾防治黄瓜霜霉病一般先从黄瓜叶背面发病，喷时应把叶片背面喷到。

安达县任民中学校办科研结硕果

本刊报导

安达县任民中学在党的“教育必须为无产阶级政治服务，必须同生产劳动相结合”的教育方针指引下，实行“教学、生产、科研”三结合，大搞蔬菜育种的科学实验活动，取得了可喜的成果。

近几年来，他们紧密地结合当前、当地蔬菜生产中存在的问题，积极开展新品种的选育工作，坚持“干中学，学中干”积极开展实验研究工作，采取先引种，后选种的途径，自一九七四年以来，共引入十三种蔬菜，一百一十九个品种，通过系选和杂交的方法，从中选育出安庆蕃茄一一八号，安庆早角瓜一号，安庆小辣椒一号，安庆黄瓜一号，共十一个新品种，经过县“蔬菜新品种鉴定会议”上大家认为这些品种可在全县进行扩大繁殖，试种推广。为解决本县当前蔬菜生产中存在的品种混杂、退化问题做出了贡献。