

甜菜鲜粕塑料袋直接栽培蘑菇法

黑龙江八一农垦大学

八五〇农场园林站

李汉昌 麻晶莉 刘成海

郭聪珍 邹颖春

我们利用糖厂下脚料甜菜鲜粕直接袋装平菇、凤尾菇的试验获得了成功。采用解粕栽培法,出菇较密集,每袋可产鲜菇1.5~2斤。农用塑料薄膜袋可重复使用,操作方便、简单。如在室外温度低于0℃的条件下,在糖厂的出料口直接装袋,在室外完全开放的条件下接种,污染率极低,成功率高达98%。同时可利用室内的边角空间,充分利用了出菇室,现将栽培方法简介如下:

一、塑料袋准备:

可用缝纫机将农用塑料薄膜扎成长×宽为40×35公分的简易袋,然后用3—5%的来苏尔或石碳酸溶液浸泡,擦净药液后备用。

二、菌种:

选用菌令适当,生长健壮丰满的无杂菌污染平菇、凤尾菇三级栽培种备用。我们使用的菌种是适合在甜菜丝上生长、经过筛选的802平菇和8094凤尾菇。

三、装袋:

将新鲜菜丝(出厂不超过24小时,直接装入装备好的塑料薄膜袋中,每袋装新鲜菜丝约在4—5公斤,料厚度在25公分左右,边装边稍压实后,用2公分直径3—5%的来苏尔液浸泡)的木棒在料面按8×8公分的间距呈“品”字形打孔。

四、播种

每袋播种500毫升罐头瓶装的三级菌种1—1.5瓶。在室外完全开放条件下接种,先在孔底部放一块蚕豆大小的菌种

块,然后将剩余菌种撒播到料面,使其料面有一层菌种覆盖,将料面拍平,使菌种和培养料紧密接触,扎好袋口,然后移入培养室。

五、管理

前期生长控制室内温度在5—8℃,低温养菌,抑制杂菌生长。当菌丝向下吃料2—3公分后,可提高室温10—15℃,同时,打开袋口,每日通风1小时左右,使含水量90%的菜丝水分散发一些,同时,有足够的新鲜空气满足菌丝生长。当菌丝向下生长5公分左右时,可用消消毒的木棒在料面按8×8公分间距打孔,其深度为15—18公分,改善底层培养料的通气状况。此时可将室内温度提高到15—20℃,以创造最适的温度条件,加快菌丝生长速度。菌丝基本长透料层时,可将袋内菇块倒出,放入有散射光照,温度为15℃左右的出菇室的架层之上,此时,因为菇块裸露于空气中,易失水,空气相对湿度要提高到85—95%。

料层吃透5—7天,菇快表面开始出现粒状子实体原基,2—3天后,可向空气中喷适当雾化水,保持室内的湿度,促使子实体迅速生长。

六、采收

子实体出现5—7天,菌盖呈白色或近白色,边缘稍内卷,担孢子还未释放时采收,第一茬采收后,用铁钉挠松料面后,覆盖薄膜养菌进行第二茬菇的管理和采收。