

废棉袋式栽平菇

用废棉(又称落地棉)为原料,袋式栽培平菇,是近几年推广的一种栽培平菇的新法。省工、方法简单、占地面积少、便于管理。每平方米可投料80斤左右,周期短、产量高,生物效应在100~150%,其工艺流程为:配料→原料处理→装袋→菌丝培养→出菇管理。

1. 配料:废棉100斤,白灰2%,多菌灵0.05~0.1%。

2. 原料处理:废棉用水浸泡,料与水的比例为1:1.5,加入白灰和多菌灵,浸泡8~12小时,浸泡期间要用叉子翻动2~3次,以便让料吃透水浸好后用甩干机(洗衣机甩干桶)

甩去多余的水份,使废棉的含水量在65%,既用手捏料时不滴水为好,此时PH在7~8之间。

3. 装袋:装袋是一项重要的工作,必须严格执行操作规程。①装袋前将接种室和培养室进行彻底消毒,消毒方法可用甲醛(5克/米³)加高锰酸钾(10毫升/米³)熏蒸,或用2~3%来苏儿,0.1~0.5%新吉尔灭喷洒消毒均可。②聚乙稀塑料袋(直径25~28公分,长45~50公分)菌种瓶、接种工具可用2~3%来苏儿,0.1~0.5%新吉尔灭浸泡20分钟。③消毒好的袋,一头先用绳子系上活扣装料约10cm四周压紧(不易太紧),使料面形成凸形,将菌种轻轻掰成黄豆那样小块(勿用手指搓捏太厉害,否则菌丝损伤严重)将菌种块撒向袋内的四周,再装料,同前做法一样,这头装好后,调过来再装另一头,每袋装三层料四层菌。注意的是袋两头的菌种必须布满料面,菌种用量为原料的15~20%,将袋口用绳绑好最好用等外棉、干净的旧报纸、粉碎的玉米棒和草把(直径3cm左右)等绑袋口,加强袋内通气,装好的袋放在架子上,每三层为一排。

4. 菌丝培养:初期,由于料本身发酵,温度升高可烧死菌种,袋温不可超过25~28℃,因此室温必须先低一些一周后再升温,温度在18~22℃,室内要求新鲜空气,经常通风换气,相对湿度60%,三天后菌丝就开始萌发吃料,菌丝没有萌发

的,用消毒针扎几下,日地是为了通气,加速菌丝生长,每周倒一次袋,若发现污染应及时处理,约40天左右菌丝长满袋移到出菇室。

5. 出菇管理:长好的袋先低温放4天,再移到架子上,先不要急于打袋口,以免料面风干。将出黄水的袋口用刀上下切两个小口,料面出现菇蕾时,将袋口拽掉,此时菇蕾需要大量的氧气和湿度,关键措施是控制室内通风,湿度为70~80%,温度13~20℃,每天喷水二、三次,切不可直接喷在菇蕾上,以免烂菇。随着菇蕾的发育、代谢作用增强,喷水次数相应增多,湿度增加到90~95%。

第一潮菇出完后,去掉料面上残留菌柄菇根,用0.3%味素水浸泡24小时捞出后放在架子上,一周后第二潮菇又出来,每袋可出3~4潮菇。

废料出完后,经处理可再次利用。

(朱继红 陈立新)

SHSY-1型舌色测定仪

国家机电工业部沈阳仪器仪表工艺研究所研制的SHSY-1型舌色测定仪能反映丰富的舌色信息,能记录临床治疗过程中舌质舌色的微细变化,对临床治疗起到积极作用。仪器还可以用于肤色和齿色及面色的测试,为外科皮肤再生移植和口腔镶齿等项目的研究开发提供手段。

仪器应用色度学原理,按国际标准完成仪器模拟人眼的标准观察条件,使仪器达到仿生学的要求。仪器道次以色度学参数反映舌质舌色,使中医舌诊、望诊实现客观化和定量化。

3GM-600果园喷雾机

北京市农业机械研究所研制的3GM-600果园喷雾机,经过几年大规模生产试验,已通过鉴定。

该机适用于3~6米的苹果、梨、桃、葡萄等多种果树的打药。垂直射程4.5米,水平射程12米(双方)。配套动力泰山-25牵引式,药箱容积600公斤。该机利用风透弥雾二次雾化原理,穿透性强,有利于叶背着药,打药均匀,除虫效果好,可节省药液三分之一,是理想的果、林植保设备。

李儒轩