

中图分类号: S646.1⁺41 文献标识码: B 文章编号: 1001-0009(2002)03-0057-01

杏鲍菇(*pleurotus eryngii* DC. ex Fr)又名刺芹侧耳。隶属于侧耳科,侧耳属。其色泽雪白,质地脆嫩,肉质肥厚,味道鲜美,日本称其为雪茸、香口蘑。又因为具有独特的杏仁香味,是味道最好的一种平菇,素有“平菇王”、“草原上的美味牛肝菌”之美誉。杏鲍菇不仅营养丰富均衡,且有益气、杀虫和美容作用,可促进人体对脂类物质的消化吸收和胆固醇的溶解,对肿瘤也有一定的预防和抑制作用,是老年人和心血管疾病与肥胖症患者理想的营养保健食品。

目前,世界上许多国家对杏鲍菇进行了驯化栽培研究,美国、日本、泰国和我国台湾、福建等省已经开始生产栽培。1999年我们引入杏鲍菇菌种,开始进行栽培试验,现总结如下。

1 栽培季节选择

杏鲍菇属中温偏低菌类,菌丝生长最适温度为23℃~25℃,最适出菇温度为10℃~18℃。东北地区可以冬季发菌,春季出菇,或者夏末发菌,秋冬季室内或大棚栽培。

2 菌种准备

2.1 母种扩繁 母种培养基为PDA培养基+0.5%蛋白胨,常规配制斜面培养基,无菌条件下进行母种转接,25℃培养,8 d(天)后菌丝长满斜面备用。

2.2 原种、栽培种制作 麦粒培养基(小麦98%,石膏1%,石灰1%),小麦浸泡过夜,清水冲洗,煮沸15 min(分),捞出控净水分,拌入石膏、石灰,混匀。分装入500 mL(毫升)葡萄糖瓶中,装至瓶肩,棉塞封口,1.5 kg(公斤)/cm²(平方厘米)灭菌1.5 h(小时),或常压灭菌8 h(小时)过夜。冷至室温后无菌条件下挑取蚕豆大小母种1块至原种瓶内,25℃培养15~20 d(天)可长满全瓶即为原种。铲取原种1接种铲,接入栽培种瓶内经培养即为栽培种。

3 栽培技术

3.1 培养料的配制、分装和灭菌 配方:(1)杂木屑76%,麦麸18%,玉米粉5%,石膏1%,pH 6.0~6.5;(2)玉米芯50%,杂木屑30%,麦麸15%,玉米粉4%,石膏1%,pH 6.0~6.5。含水量均为60%~65%。塑料袋采用17 cm×33 cm×0.005 cm(厘米)聚丙烯袋或低压聚乙烯袋。前者适合高压灭菌,后者适合常压灭菌。按上述配方称取培养料,混合搅拌

均匀,控制含水量为60%~65%,手工或装袋机装袋,每袋干重0.5 kg(公斤)。装料应上紧下松,料面压平,中央打洞至袋底。套颈圈,棉塞封口。1.5 kg(公斤)/cm²(平方厘米)灭菌2~2.5 h(小时),或常压灭菌10~12 h(小时)过夜。

3.2 接种和发菌 菌袋冷却到室温后,即可在无菌室或接菌箱中接入菌种。每瓶栽培种可接种30~40袋。接种后置培养室培养发菌。培养室温度开始控制23℃~25℃,待3~5 d(天)菌丝定植后将室温降至21℃~23℃。培养室相对湿度控制在70%以下。培养40~50 d(天)菌丝即可长满全袋。

3.3 菇蕾培育 将长满菌丝的菌袋转移至出菇室内,采取架层式排放,以有效利用空间。打开袋口,搔除表层的老菌皮,向培养室空间和袋口上方喷雾,在袋面覆盖一层报纸,喷水保湿,保持室内空气相对湿度为80%~85%,温度为10℃~15℃,增加适当的散射光,早晚各通风一次,每次20 min(分)。经过7~10 d(天)即可形成原基。

3.4 出菇管理 当菇蕾长到米粒大小,可进行出菇管理。保持温度在12℃~18℃之间,相对湿度85%~90%,早晚通风,保持空气新鲜,散射光照射,避免强光直射。菇体长至接近袋口2 cm(厘米)处揭开报纸,约经15 d(天)左右即可成熟。

4 采收加工

当菌盖长至4~6 cm(厘米),菌柄长10 cm(厘米),菌盖平展,中央略有下凹,孢子尚未弹射时即可采收。采收时手握菌柄,整株拔起。杏鲍菇头潮菇产量约占总产量的60%,采收后停水3~5 d(天),继续喷水、控温、通风,14 d(天)可采第二潮菇。整个生育期可采3~4潮,生物学效率达70%。菇品可鲜售,亦可切片干制后密封包装销售。

参考文献

- [1] 胡昭庚.名贵食用菌栽培[M].上海科学普及出版社,89~90.
 - [2] 黄年来.18种珍稀食用菌栽培[M].北京:中国农业出版社,96.
 - [3] 黄年来.一种市场前景看好的珍稀食用菌—杏鲍菇[J].中国食用菌,1998,17(6):3~4.
 - [4] 胡润芳.杏鲍菇不同配方栽培研究[J].中国食用菌,1999,18(3):7~8.
 - [5] 方金山.杏鲍菇高产栽培技术[J].中国食用菌,2000,19(4):23~24.
- (东北农业大学生命科学学院,哈尔滨 150030)

赵晓东

杏鲍菇袋栽技术

全球过半食用菌产在中国

从有关部门获悉,目前中国食用菌总产量为520多万t(吨),产值近200亿元,出口创汇6.5亿美元。食用菌生产量占世界的一半以上,成为世界食用菌生产大国。中国食用菌协会常务副会长林彩民介绍说,目前,中国食用菌的产区由南向北迅速发展,福建、湖南、黑龙江等地已形成了一批良种基地,栽培环境由大自然向人工环境发展,经驯化栽培或利用菌丝发酵培养的约90余种。林彩民说,食用菌营养丰富、味道

鲜美,是低盐、低糖、低脂肪、高蛋白质食品的首选。食用菌中含有多种人体必需的氨基酸,如异亮氨酸、亮氨酸、赖氨酸、蛋氨酸、苯丙氨酸、苏氨酸、缬氨酸、色氨酸等。食用菌即可以为餐桌上的佳肴,也可以制作保健品。目前中国市场上已推出了品种繁多的食用菌系列保健食品,如蘑菇酒、蘑菇酱油、香菇酒、香菇酱油、猴头酒(露)、银耳(果冻)、茯苓夹饼等。同时,食用菌系列保健食品有很高的药用价值。统计资料表明,中国已发现了150种大型真菌(食用菌和多孔菌)具有抗肿瘤活性。中国医药工业食用菌已生产出“香菇多糖片”、“猴头菌片”、“健肝片”等,投放市场后颇受消费者的欢迎,获得了较高的经济效益和社会效益。(摘自文安农业信息港)