

# 浅谈黑龙江省发展白灵菇生产前景

王 伟

(尚志市农业技术推广中心 黑龙江 尚志 150600)

中图分类号: S 646.1<sup>+</sup>9 文献标识码: A 文章编号: 1001-0009(2009)07-0230-01

白灵菇又称白灵侧耳、白阿魏菇,原产于新疆,由于其菇体肥大洁白,肉质细腻,口感好,有“孪牛肝菌”的美称。白灵菇富含真菌多糖等活性物质,若食用能消积化淤、清热解毒,入药则具有治疗胃病和伤寒、降低血压、增强人体免疫能力、调节人体生理平衡作用。目前,其产品在国内外市场十分畅销,是最具开发潜力的珍稀食用菌之一,同时又是快速增加农民收入的一条重要途径。

## 1 黑龙江省白灵菇生产现状

黑龙江省的食用菌产业发展随着市场经济发展也在进行必要的结构、品种、生产量的调整。尽管近几年来,黑龙江省食用菌产业发展很快,但黑木耳几乎一统天下,约占全省食用菌规模的85%,品种的单一,快猛的增长速度,使今年黑木耳价格一路下滑,直接影响了农户收益。但一些珍稀菇品种,则表现了非常好的市场效益,白灵菇位当其首。作为菇类产品中的极品,白灵菇市场售价是普通菇产品的10倍。由于价位高十分诱人,因此吸引了众多的投资者,黑龙江省的许多地方也在缺乏技术、缺少菌种的情况下,盲目投资,仓促上马,而白灵菇对生长环境的温度、湿度、培养基等条件要求又极为苛刻,造成菌袋成功率低,出菇率低,导致种植者亏本。为此2002年以来,引入、改进白灵菇的栽培技术,经过反复几个周期的摸索、研究,逐步完善了保护地白灵菇高产栽培技术,并于2004年批量示范性商业化栽培,取得了很好的经济收益。黑龙江省白灵菇生产才开始步入起步阶段,目前栽培量在100万袋以上。

## 2 白灵菇生产前景广阔

白灵菇由于品质独特,风味极佳,餐饮业给予“素鲍鱼”美名。目前,虽然黑龙江省栽培规模还不小,但具有很大的发展空间。

### 2.1 栽培白灵菇优势明显

黑龙江省一直以来都在大力发展保护地蔬菜生产,但近几年种植效益连年下降,可充分利用这些闲置的大棚温室进行效益更高的白灵菇生产;黑龙江省是农业大

省,农林废弃物丰富,可充分利用它们合成栽培基质;黑龙江省一年一作,农村半年闲,可以充分利用剩余劳动力和劳动时间发展白灵菇生产。

### 2.2 市场前景广阔

白灵菇营养超常,蛋白质含量高达14.7%,且具有医疗保健功效。其口感爽滑、细嫩、筋道,极似鲍鱼,深受广大消费者喜爱。另外,和其他菇类相比保鲜时间更长,采收后装袋,抽空减压,透冷包装进超市,袋架期20~25 d不褐变,不软腐。

### 2.3 国际竞争力强

白灵菇商品化生产,目前在海外尚未出现,因此在国际市场上独领风骚,具有竞争无对手的优势。在当今市场“崇尚珍稀向往绿色,关心安全,注视保健”的消费理念推动下,其产量和消费量有赶上双孢菇和香菇的可能,成为第三大类全球性食用菌。

### 2.4 技术支撑力大

保护地白灵菇高产栽培技术的推广应用使白灵菇的大面积栽培成为可能。该项技术能够有效提高产品的产量和质量,从而提高菇农收入。主要包括人工多因子合成栽培基质;采用农林废弃物、玉米芯、木屑、豆秆等。采用短袋菌棒、装袋灭菌技术;选择适宜菌种、运用接种技术;菌丝培养期主要注意温度、湿度、通风管理;菌丝后熟期采用后熟培养技术、搔菌技术;催菇管理阶段主要采用变温刺激技术;出菇管理期主要控制温度、湿度、通风、光照,运用疏蕾技术;出完第一茬菇的菌袋采用覆土出菇技术。

### 2.5 效益显著

无论是制种、栽培,还是加工或营销,整个产业链与白灵菇相关的,都分享其较高的经济效益。从生产成本而言,每袋一般0.8~1元,可获利2~3元,投入与利润为1:(2~3)。667 m<sup>2</sup>温室年栽培2批次,共8万袋,可获利在15万元以上,在现有众多菇品生产中,可谓效益最高的品种,必将成为菇品开发中的亮点。

黑龙江省大力发展白灵菇生产将可大量安置城乡、林业剩余劳动力,通过利用农林废弃物,利用保护地生产出无污染、高营养、高蛋白的保健食品,对提高菌农的收入,改变农村种植业结构,改变人们的营养结构,净化城乡环境,增加出口创汇,有着十分积极意义。

作者简介:王伟(1978-),女,本科,农艺师,现主要从事经济作物技术推广工作。E-mail: WW416WW@163.com。

收稿日期: 2009-02-20