

杏鲍菇菌糠对油麦菜生长的影响

刘明广, 龚雪梅, 张新红, 王平

(阜阳职业技术学院, 安徽 阜阳 236031)

摘要:以油麦菜为试材,采用不同配比的杏鲍菇菌糠栽培油麦菜,以平均每棵鲜重、干重、叶数、叶片叶绿素、可溶性糖和干物质含量为指标,考察杏鲍菇菌糠对油麦菜生长的影响。结果表明:适当比例的杏鲍菇菌糠能促进油麦菜生长,促进叶绿素合成,提高油麦菜产量;但对油麦菜干物质含量和可溶性糖含量的影响无明显规律。

关键词:杏鲍菇菌糠;油麦菜;产量;叶绿素;可溶性糖

中图分类号:S 635.9 **文献标识码:**A **文章编号:**1001-0009(2015)10-0126-03

菌糠是食用菌采收后留下的菌渣,据分析,菌糠中富含有机物和多种矿质元素,有机质含量在35%~70%,作物生长所需的矿质养分氮、磷、钾含量在3.5%~5.5%,是一种很好的有机肥料原料^[1-3]。近年来,随着人们生活水平的提高和食用菌消费市场的壮大,食用菌生产规模迅速发展,在生产出大量美味食用菌的同时,也产生大量废弃的菌糠,这些菌糠利用率低,大多被菇农随意弃置,造成了农业有机资源的严重浪费和生态环境的污染。因此,如何科学合理地利用菌糠,变废为宝,促进农业循环经济发展显得很重要。该研究利用杏鲍菇菌糠作为有机肥栽培油麦菜,以期为杏鲍菇菌糠的有效利用提供科学依据。

1 材料与方法

1.1 试验材料

选用河南郑州方震种子有限公司的四季高产油麦菜种子;杏鲍菇菌糠为出过2潮菇的菌渣,由阜阳职业技术学院食用菌实训中心提供,其最初处理组成为杂木屑40%、玉米芯40%、麸皮18%、石灰2%;泥土为阜阳职业技术学院园艺实训中心菜园土。

试剂:95%乙醇(分析纯)、蒽酮、无水葡萄糖(分析纯)、98%浓硫酸(分析纯)、蒸馏水、石英砂、碳酸钙粉。

仪器:UV-1800紫外可见分光光度计(上海美谱达仪器有限公司)、DHG-9040A电热恒温鼓风干燥箱(宁波江南仪器厂)、FA1004分析电子天平(上海良平仪器仪表有限公司)、恒温水浴锅、10 mL移液管、1 mL移液管、

试管、研钵7套、25 mL棕色容量瓶7个、小漏斗7个、剪刀、量筒、直径7 cm定性滤纸、纱布、滴管、玻璃棒、烧杯等。

1.2 试验方法

采用堆沤法将杏鲍菇菌糠堆肥发酵,将菌糠堆成高1.5 m、宽2 m的堆,洒上水,使其含水量为70%~80%,中间插上竹筒,利于通气,避免菌糠腐烂,然后用塑料膜覆盖堆顶,避免雨水进入,7 d翻1次堆,堆置1个月后用于试验^[4]。将处理后的菌糠堆肥和菜园土晒干,用烧杯量取泥土和菌糠,按体积比进行处理,试验共设7个处理,以菌糠占栽培基质的体积含量表示:处理1(CK):菌糠为0;处理2:菌糠为5%;处理3:菌糠为10%;处理4:菌糠为15%;处理5:菌糠为20%;处理6:菌糠为25%;处理7:菌糠为30%。播种之前将每个处理的基质混合均匀,采用口径为10.5 cm、高10 cm、底径8 cm黑色塑料营养钵,每个处理栽5钵油麦菜,每钵装栽培基质体积一样,每钵播种8粒饱满的油麦菜种子,播种深度为2 mm,然后从每盆边缘缓慢浇水100 mL,注意防止种子飘出基质,播种后摆在阳光充足的水泥地面上,尽可能使每钵接受的光照一样,及时浇水防旱,每次每钵浇水量相同,注意防虫。9月26日栽培,11月3日采样检测。

1.3 项目测定

1.3.1 营养生长指标的测定 播种9 d定苗,每钵保留2棵健壮的幼苗,其余全部拔掉,当油麦菜长到39 d时,计算平均叶数,每个处理随机选5棵,剪取基质以上部分,用电子天平称量鲜重,然后用电热恒温鼓风干燥箱105℃杀青15 min,80℃烘干至恒重,称量干重^[5]。最后计算出每棵鲜重和干物质含量。

1.3.2 叶绿素含量测定 采用乙醇法^[6]测定。在同一

第一作者简介:刘明广(1977-),男,硕士,讲师,现主要从事食用菌生产技术教学与科研工作。E-mail:mingguang0323@163.com。

收稿日期:2015-01-21

时间剪取每个处理的幼嫩叶子若干。剪下后,先用纱布拭净,用剪刀取大小一致的小片(不含主叶脉),剪碎后取0.1 g放入研钵中,加2 g石英砂、1 g碳酸钙粉和95%的乙醇3 mL,研磨成匀浆,再加95%的乙醇10 mL,研磨至组织变白,稍静置后过滤到25 mL的棕色容量瓶中,清洗几次并定容到25 mL,然后以95%乙醇为对照,分别在波长665、649 nm测定吸光度,并依据以下公式计算出样品的色素浓度: $Ca=13.95A_{665}-6.88A_{649}$, $Cb=24.90A_{649}-7.32A_{665}$, $Ct=Ca+Cb=6.163A_{665}+18.02A_{649}$ 。式中,Ct为叶绿素a和叶绿素b的浓度之和(mg/L),Ca为叶绿素a的浓度(mg/L),Cb为叶绿素b的浓度(mg/L)。叶绿素含量的计算公式为: $C=(CtVT)/m$ 。式中,C为叶绿素含量(mg/g),V为提取液体积(L),T为稀释倍数,m为样品鲜重(g)。

1.3.3 可溶性糖含量测定 采用蒽酮比色法^[7]测定。用剪刀剪取每个处理的幼嫩叶片若干,称取0.125 g放入大试管中,加入15 mL蒸馏水,在沸水中煮沸20 min,取出冷却过滤到25 mL容量瓶中,用蒸馏水冲洗残渣数

次,定容摇匀。取1 mL提取液放入干净的大试管中,然后加入蒽酮试剂5 mL,摇匀在沸水浴中煮10 min,取出冷却,在波长620 nm下,用空白调零测定吸光度。依据计算公式:可溶性糖含量(%)= $CV_T/(10^6 WV_1)$ 。式中,C为从标准曲线查得葡萄糖量(μg); V_T 样品提取液总体积(mL); V_1 为显色取样品液量(mL);W为样品重(g)。

2 结果与分析

2.1 不同处理对油麦菜生长的影响

由图1、表1可知,从油麦菜的整体生长状态可以看出,处理1~7油麦菜逐渐高大,呈现梯度性。从平均每棵叶数看,处理1~7叶数递增;处理7的叶数几乎是处理1的2倍;从平均每棵鲜重看,处理1~7鲜重也是逐渐增多,处理7的鲜重是处理1的7倍,这表明随着杏鲍菇菌糠的增加,油麦菜的生长势在加强,产量也在提高。但从干物质含量看,含量最高的是处理1,这表明杏鲍菇菌糠不能提高油麦菜的干物质含量。



图1 不同处理下的油麦菜生长状态

Fig. 1 The growth state of lettuce under different treatments

表1

不同处理对油麦菜叶数、鲜重、干重和干物质含量的影响

Table 1

Effect of different treatments on the leaf number, fresh weight, dry weight and dry matter content of lettuce

处理 Treatment	单株平均叶数 Averaged leaf number per plant/个	单株鲜重 Fresh weight per plant/g	单株干重 Dry weight per plant/g	干物质含量 Dry matter content/%
1(CK)	4.2	0.547	0.048	8.8
2	5.3	0.645	0.055	8.5
3	6.3	1.688	0.130	7.7
4	7.0	1.771	0.128	7.2
5	7.2	2.508	0.182	7.3
6	7.4	2.813	0.205	7.3
7	8.0	3.868	0.288	7.4

2.2 不同处理对油麦菜叶绿素含量的影响

从图2可以看出,加有杏鲍菇菌糠的处理2~7油麦菜叶绿素含量均高于处理1,说明杏鲍菇菌糠能促进

油麦菜叶绿素的合成,促进油麦菜的光合作用,提高油麦菜的产量。

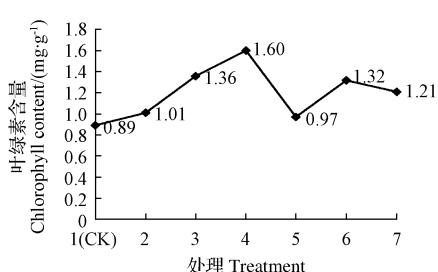


图 2 不同处理对油麦菜叶绿素含量的影响

Fig. 2 Effect of different treatments on the chlorophyll content of lettuce

2.3 不同处理对油麦菜可溶性糖含量的影响

从图 3 可以看出, 处理 2~4, 随着杏鲍菇菌糠含量的增多, 可溶性糖含量也在增多, 处理 4 的可溶性糖含量达到最大值 8.2%, 随后下降到处理 5 的最小值 6.0%。表明杏鲍菇菌糠对油麦菜可溶性糖含量的影响

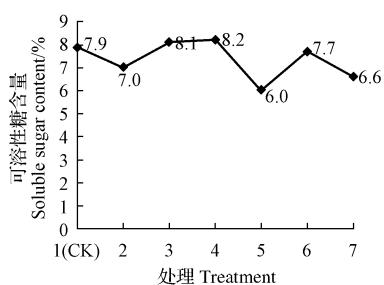


图 3 不同处理对油麦菜可溶性糖含量的影响

Fig. 3 Effect of different treatments on the soluble sugar content of lettuce

没有明显的规律。植物可溶性糖含量受光合作用和呼吸作用的双重影响, 所以加入杏鲍菇菌糠虽然提高了叶绿素含量, 但对可溶性糖含量的影响却并不明显。

3 结论

油麦菜营养价值高, 含丰富的碳水化合物、蛋白质、多种维生素和矿质元素, 深受消费者喜爱^[8]。有效利用杏鲍菇菌糠种植好油麦菜, 变废为宝, 促进农村循环的发展具有重要意义。试验发现杏鲍菇菌糠能够促进油麦菜的生长, 提高油麦菜产量; 但促进油麦菜生长的最大杏鲍菇菌糠含量是多少, 以及杏鲍菇菌糠对其它蔬菜的影响尚不明确, 有待进一步研究。

参考文献

- [1] 邹德勋, 潘斯亮, 黄芳, 等. 菌糠资源化技术[J]. 北方园艺, 2010(19): 182~185.
- [2] 王建忠, 王颖. 利用菌糠生产有机肥的可行性分析[J]. 安徽农业科学, 2010(6): 2568~2570.
- [3] 万水霞, 朱宏赋, 蒋光月, 等. 食用菌菌渣综合利用情况综述[J]. 安徽农学通报, 2011(14): 247~248.
- [4] 孙步峰, 郭婷, 何亚丽, 等. 杏鲍菇菌糠栽培芽菜试验[J]. 食用菌, 2013(5): 62~63.
- [5] 吕长文, 唐道彬, 罗小敏, 等. 甘薯干物质测定方法研究[J]. 江苏农业科学, 2009(3): 307~308.
- [6] 王英典. 植物生理学实验指导[M]. 北京: 高等教育出版社, 2001: 48~50.
- [7] 张治安, 陈展宇. 植物生理学实验技术[M]. 长春: 吉林大学出版社, 2008: 100~102.
- [8] 王伟, 强继林. $^{60}\text{Co}-\gamma$ 射线对四季油麦菜种子发芽率及幼苗生长的影响[J]. 青海农林科技, 2008(1): 4~7.

Effect of *Pleurotus eryngii* Bran on Lettuce Growth

LIU Ming-guang, GONG Xue-mei, ZHANG Xin-hong, WANG Ping

(Fuyang Vocational and Technical College, Fuyang, Anhui 236031)

Abstract: Taking lettuce as test material, with different ratio of *Pleurotus eryngii* bran cultivation of lettuce, on average every tree fresh weight, dry weight, leaf number, leaf chlorophyll content, soluble sugar content and dry matter content as the indexes, the effects of *Pleurotus eryngii* bran on lettuce growth were studied. The results showed that suitable *Pleurotus eryngii* bran could promote the lettuce growth, promote chlorophyll synthesis, increase the yield of oil and wheat food; but the influence on dry matter and the content of soluble sugar of lettuce has no obvious regularity.

Keywords: *Pleurotus eryngii* bran; lettuce; yield; chlorophyll; soluble sugar