

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.

A01G 1/04 (2006.01)

C05F 11/00 (2006.01)



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 200610017605.7

[43] 公开日 2006年9月6日

[11] 公开号 CN 1826860A

[22] 申请日 2006.4.4

[21] 申请号 200610017605.7

[71] 申请人 高银录

地址 450004 河南省郑州市东明路南40号附  
2号

[72] 发明人 高银录 郑竹芳

[74] 专利代理机构 郑州天阳专利事务所

代理人 聂孟民

权利要求书1页 说明书3页

[54] 发明名称

一种食用菌盆景式生产的方法

[57] 摘要

本发明是一种食用菌盆景式生产的方法，实现食用菌能看又能吃的新式高质量健康生产模式，其利用高质量高营养食用型配料，全新食用菌生产方式，把高营养高质量配料配成培养基，通过灭菌杀死培养料内虫卵与杂菌，再通过无菌化培养，装入花盆中，通过各种菇的培养菌丝基，来完成各种造型与各种品种，适宜于所有食用菌的培养与生产，实现食用菌鲜采鲜食营养高，休闲培养，修身养性，既能观赏，又能鲜采加工，有利于人们健康，生产时通过培养基中加入农家高营养精料与家畜产品的下脚料产生出高质量高营养的菌菇类，能促进人类健康发展。

1、一种食用菌盆景式生产的方法，其特征在于是，首先配制培养基，把农作物秸秆或锯末料 100 千克，稻谷粉或玉米粉 10 千克，小麦粉 10 千克，高粱粉 3 千克，黄豆粉 2 千克，植物油或动物油 1 公斤，家畜禽及鱼类宰杀后的下脚料 2 千克，废菌袋料 20 千克，家畜禽骨粉及鱼骨粉 2 千克，食用盐 2 千克，白糖 2 千克，石灰 15 千克，硫酸镁 0.2 千克，磷酸二氢钾 0.15 千克，肥土 20 千克，水 130 千克，各料份可上下浮动 10%制成组合物，组合物 PH 值 8 至 14，其配制方法是先取配方中的水 3 分之 1，将家畜禽及鱼类宰杀后的下脚料及家畜禽骨粉及鱼骨粉和植物油及动物油放入锅中加入 5%石灰水煮制熬汤约 10 至 30 分钟，再将石灰、盐、白糖、硫酸镁、磷酸二氢钾、肥土加入搅拌后，再加入稻谷粉或玉米粉、黄豆粉、高粱粉、小麦粉、废菌袋料，充分搅拌成糊状浸闷 2 小时后同农作物秸秆料混合，再加另一半水，充分搅拌均匀，然后堆闷在 60℃下发酵 2 天，将堆闷发酵好的原料，装入塑料编织袋或塑料袋中，采用高压灭菌 1 至 5 小时再停火闷 2 至 5 小时后在无菌条件下播种，播种时，取用已有的优质生产种数小块，以菌种块与培养基 1: 10 的重量比播入培养基料，装入塑料袋中，袋两头扎多洞或与料分多层均匀装入有微孔的塑料袋筒内，两头用塑料绳扎紧封口，在袋内温度为 22—26 度条件下培养，保持环境干净和不断通风，当培养基长满菌丝后，把培养基菌丝装入盆景容器内，同时，放入盆内塑料软管，软管上开有渗水孔，适时向盆内浇注营养液或水分，再在 25℃下培养 2 天出菇或出售。

2、根据权利要求 1 所述的一种食用菌盆景式生产的方法，其特征在于是所说的营养液是由：食用水 100 千克，白糖 1 至 2 千克，马铃薯 3 至 5 千克，鲜菇根 3 至 5 千克，硫酸镁 0.1 千克，磷酸二氢钾 0.1 千克，食盐 0.5 千克，维生素 B1、维生素 B6、维生素 B9 各 0.005 千克，硫酸锌 0.01 千克至 0.05 千克，味精 0.01 千克制成。

## 一种食用菌盆景式生产的方法

### 一、技术领域

本发明涉及食用菌的生产方法，特别是一种食用菌盆景式生产的方法，适合各种食用菌的高质量生产，是实现食用菌既能观赏又能高质量高营养食用。

### 二、背景技术

近几年来，我国的食用菌生产事业发展很快，但随着人们生活水平的提高，对菌类尤其是食用菌的产量和质量的要求也越来越高。目前，平菇、姬菇、秀珍菇、白灵菇、杏孢菇、蘑菇、香菇、木耳、金针菇、草菇、猴头菇、灵芝、密环菌、竹荪、茯苓、鸡腿蘑、羊肚菌、虫草菌等食用菌，从菌种制造到规模化生产，都各不相同，生产菇的品质质量差，加上运输包装。质量更差，也很难鲜采鲜食。主观上造成了食用菌鲜食的误区，也为食用菌的人类健康提出了新的挑战；另外，由于技术一直停留在五十年代的固定模式，加上环境恶化，虫害多，食用菌的生产也进入了农药时代，这样对人们的生活水平，身心健康都造成了危害。特别是随着人们生活的提高，其多方面要求也越来越高，在满足生活要求的同时，还对环境提出了新的更高要求，对食用菌来说，能否实现边欣赏边鲜用呢？只要精心研究的设计是完全有可能实现的。

### 三、发明内容

针对上述情况，本发明的目的在于：改进原常规的生产方法与生产模式，提供一种新的生产方法与生产模式，实现食用菌能看又能吃的新式高质量健康生产模式。

本发明的目的是这样实现的：利用高质量高营养食用型配料，全新食用菌生产方式，把高营养高质量配料配成培养基，通过灭菌杀死培养料内虫卵与杂菌，再通过无菌化培养，装入花盆中，通过各种菇的培养菌丝基，来完成各种造型与各种品种。

本发明的优点是：1、适宜于所有食用菌的培养与生产。2、实现食用菌鲜采鲜食营养高。3、休闲培养，修身养性，即能观赏，又能鲜采加工，有利于人们健康。4、生产时通过培养基中加入农家高营养精料与家畜产品的下脚料产生出高质量高营养的菌菇类，能促进人类健康发展。

#### 四、具体实施方式

下面，结合给出的最佳实施例，对本发明的具体实施方式作进一步详细说明：

一种食用菌的盆景生产技术，它包括生产培养基配制、高产培养基处理及食用菌的培植方法；该技术配制出适宜所有食用菌生长的生产培养基；食用菌生产均采用培养基高温灭菌的熟料生产，食用菌采用盆景工艺造型容器生产加工，具体方法是：

1、首先配制培养基，把农作物秸秆或锯末料 100 千克，稻谷粉或玉米粉 10 千克，小麦粉 10 千克，高粱粉 3 千克，黄豆粉 2 千克，植物油或动物油 1 公斤，家畜禽及鱼类宰杀后的下脚料 2 千克，废菌袋料 20 千克，家畜禽骨粉及鱼骨粉 2 千克，食用盐 2 千克，白糖 2 千克，石灰 15 千克，硫酸镁 0.2 千克，磷酸二氢钾 0.15 千克，肥土 20 千克，水 130 千克，各料份可上下浮动 10%（±10%）制成组合物，组合物 PH 值 8 至 14。按配方称取原料后，其配制方法是先取配方中的水 3 分之 1，将家畜禽及鱼类宰杀后的下脚料及家畜禽骨粉及鱼骨粉和植物油及动物油放入锅中加入 5%石灰水煮制熬汤约 10 至 30 分钟，再将石灰、盐、白糖、硫酸镁、磷酸二氢钾、肥土加入搅拌后，再加入稻谷粉或玉米粉、黄豆粉、高粱粉、小麦粉、废菌袋料，充分搅拌成糊状浸闷 2 小时后同农作物秸秆料混合，再加另一半水，充分搅拌均匀，然后堆闷在 60℃下发酵 2 天。所说的废菌袋料是指已装用过培植食用菌的塑料袋粉碎成的原料，因装食用菌用过的塑料袋已被食用菌浸透，含有一定的营养成份，其使用一则废物利用，节约原料，二则因有一定营养成份，利于食用菌增殖。

2、生产培养基处理灭菌。将堆闷发酵好的原料，可装入塑料编织袋或塑料袋中，采用常压或高压灭菌 1 至 5 小时再停火闷 2 至 5 小时后在无菌条件下播种。

3、播种培养。播种在无菌条件下进行，播种时，取用已有的优质生产种数小块，以菌种块与培养基 1: 10 的重量比播入培养基料，装入塑料袋中，袋两头扎多洞或与料分多层均匀装入有微孔的塑料袋筒内，两头用塑料绳扎紧或其它封口法，播种后，置袋内温在 22—26 度条件下培养。并保持环境干净卫生和不断通风。适用于平菇、姬菇、杏孢菇、茶树菇、木耳、金针菇、白灵菇、鸡腿菇等多种食用菌。

4、加工盆景；当各种培养基长满菌丝后，把发满菌丝的培养基装入各种盆景容器内，同时，放入盆内塑料软管，软管上开有渗水孔，还可适时向盆内浇注营养液或水分，便于长期观赏采食，在 25℃ 的温度下培养 2 天，即可进行培养出菇出售。

5、为了保证子实体的良好生长，高产丰收，美味适口，其间可在子实体上喷施营养液，营养液是由：食用水 100 千克，白糖 1 至 2 千克，马铃薯 3 至 5 千克，鲜菇根 3 至 5 千克，硫酸镁 0.1 千克，磷酸二氢钾 0.1 千克，食盐 0.5 千克，维生素 B1 (VB1)、维生素 B6 (VB6)、维生素 B9 (VB9) 各 0.005 千克，硫酸锌 0.01 千克至 0.05 千克，味精 0.01 千克制成。

发明人于 2005 年 5 月至 11 月分别进行各种生产的菌种为上述 8 种，共接种 80 百盆，结果表明，鲜菇口味好，嫩香适口，经济效益明显提高许多。