



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104311246 A

(43) 申请公布日 2015. 01. 28

(21) 申请号 201410509650. 9

(22) 申请日 2014. 09. 28

(71) 申请人 铜陵市香江食用菌种植有限责任公司

地址 244100 安徽省铜陵市郊区白鹤社区

(72) 发明人 陈继云

(51) Int. Cl.

C05G 3/00 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种秀珍菇的培养基及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种秀珍菇的培养基,由干料和水混合组成,所述干料包括以下重量份的组分:玉米棒芯45-60份、麦麸10-20份、黄豆粉3-5份、枸杞子1-2份、贝化石0.5-1.5份、石膏0.5-1.5份、石灰2-4份。制作方法:先将石灰、石膏溶于水中,然后加入粉碎后的玉米棒芯、麦麸、黄豆粉和枸杞子,加水搅拌均匀,使混合物含水率保持在60%,然后装瓶、打植菌孔,最后灭菌、冷却。本发明培养基配方配比合理,利用本发明培养基栽培秀珍菇,缩短生长周期,生物转化率高,发菌时间比传统配方提早3-5天,菌料透气性好,秀珍菇菌丝生长旺盛,提高出菇产量,具有显著的经济效益和市场效益。

1. 一种秀珍菇的培养基,由干料和水混合组成,其特征在于:所述干料包括以下重量份的组分:玉米棒芯 45-60 份、麦麸 10-20 份、黄豆粉 3-5 份、枸杞子 1-2 份、贝化石 0.5-1.5 份、石膏 0.5-1.5 份、石灰 2-4 份。

2. 根据权利要求 1 所述的秀珍菇的培养基,其特征在于:所述干料包括以下重量份的组分:玉米棒芯 50 份、麦麸 15 份、黄豆粉 4 份、枸杞子 1.5 份、贝化石 1 份、石膏 1 份、石灰 3 份。

3. 根据权利要求 1 所述的秀珍菇的培养基,其特征在于:所述秀珍菇培养基含水率为 60%,PH 值为 6-8。

4. 根据权利要求 1 所述的秀珍菇的培养基的制作方法,其特征在于:先将石灰、石膏溶于水,然后加入粉碎后的玉米棒芯、麦麸、黄豆粉和枸杞子,加水搅拌均匀,使混合物含水率保持在 60%,然后装瓶、打植菌孔,最后灭菌、冷却。

5. 根据权利要求 4 所述的秀珍菇的培养基的制作方法,其特征在于:所述装瓶、打植菌孔的植菌孔径为 12-15mm。

6. 根据权利要求 4 所述的秀珍菇的培养基的制作方法,其特征在于:所述灭菌和冷却条件为:先在 100℃ 下灭菌 2 小时,然后升至 120℃ 灭菌 1 小时,灭菌后冷却至 20℃。

一种秀珍菇的培养基及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食用菌栽培技术领域,尤其涉及一种秀珍菇的培养基及其制作方法。

背景技术

[0002] 秀珍菇,平菇的一种,在分类学上属于真菌门、担子菌纲、伞菌目、侧耳科、侧耳属。秀珍菇这个名称来源于台湾,是商业味比较浓厚的一种凤尾菇,它不同于普通的凤尾菇,其菇体较小,柄长5—6厘米,盖直径小于3厘米,所以称秀珍。秀珍菇因外形悦目、鲜嫩清脆、味道鲜美、营养丰富而获食客好评。秀珍菇的营养价值相当于牛奶,鲜菇中蛋白质含量丰富,氨基酸种类较多,人体必需的8种氨基酸齐全。秀珍菇生长发育需要碳素、氮素和各种矿物质养分等。它是腐生性菌类,同其它真菌一样,不含叶绿素,不能自己进行光合作用制造养分,而完全依靠现成的有机物质生活。在它的发育过程中,所需要的碳素、氮素、矿物质及生长素等,均从栽培料内获得。因此培养料的制备对秀珍菇的栽培起着重要作用。

[0003] 玉米是我国的主要粮食农作物之一,其产量仅次于小麦和水稻。玉米剥去玉米粒后剩下的玉米棒芯有机质含量高达80%以上,粗蛋白含量在2%—3%,而玉米棒芯过去多直接废弃,造成了资源的巨大浪费。

发明内容

[0004] 本发明的目的是克服现有技术的不足,提供一种秀珍菇的培养基及其制作方法,所用原材料来源丰富,价格低廉,营养丰富合理,有利于秀珍菇生长。

[0005] 为了实现上述目的本发明采用如下技术方案:

[0006] 一种秀珍菇的培养基,由干料和水混合组成,其特征在于:所述干料包括以下重量份的组分:玉米棒芯45—60份、麦麸10—20份、黄豆粉3—5份、枸杞子1—2份、贝化石0.5—1.5份、石膏0.5—1.5份、石灰2—4份。

[0007] 优选地,所述干料包括以下重量份的组分:玉米棒芯50份、麦麸15份、黄豆粉4份、枸杞子1.5份、贝化石1份、石膏1份、石灰3份。

[0008] 所述秀珍菇培养基含水率为60%,PH值为6—8。

[0009] 所述的秀珍菇的培养基的制作方法,先将石灰、石膏溶于水中,然后加入粉碎后的玉米棒芯、麦麸、黄豆粉和枸杞子,加水搅拌均匀,使混合物含水率保持在60%,然后装瓶、打植菌孔,最后灭菌、冷却。

[0010] 所述装瓶、打植菌孔的植菌孔径为12—15mm。

[0011] 所述灭菌和冷却条件为:先在100℃下灭菌2小时,然后升至120℃灭菌1小时,灭菌后冷却至20℃。

[0012] 与已有技术相比,本发明的有益效果如下:

[0013] 本发明秀珍菇的培养基,以玉米棒芯为原料,资源丰富,价格低廉,降低成本,玉米棒芯含有多糖,有利于秀珍菇丝分解利用,促进菌丝生长;麦麸含有许多秀珍菇所需的灰分和蛋白质,有利于菌丝的健康成长;枸杞子含枸杞多糖、甜菜碱、天仙子胺、隐黄质、胡萝卜

素、核黄素、维生素 B1、维生素 B2, 这些养分在培养基中能被秀珍菇直接吸收, 提高秀珍菇的品质; 加入的贝化石可以调节培养基的 PH 值。本发明培养基配方配比合理, 利用本发明培养基栽培秀珍菇, 缩短生长周期, 生物转化率高, 发菌时间比传统配方提早 3-5 天, 菌料透气性好, 秀珍菇菌丝生长旺盛, 提高出菇产量, 具有显著的经济效益和市场效益。

具体实施方式

[0014] 以下结合实施例对本发明作进一步的说明, 但本发明不仅限于这些实施例, 在未脱离本发明宗旨的前提下, 所作的任何改进均落在本发明的保护范围之内。

[0015] 实施例 1:

[0016] 一种秀珍菇的培养基, 由干料和水混合组成, 所述干料包括以下重量份的组分: 玉米棒芯 50 份、麦麸 15 份、黄豆粉 4 份、枸杞子 1.5 份、贝化石 1 份、石膏 1 份、石灰 3 份。

[0017] 制作方法: 先将石灰、石膏溶于水, 然后加入粉碎后的玉米棒芯、麦麸、黄豆粉和枸杞子, 加水搅拌均匀, 使混合物含水率保持在 60%, PH 值为 7, 然后装瓶、打植菌孔, 打植菌孔的植菌孔径为 13mm, 最后灭菌、冷却, 灭菌和冷却条件为: 先在 100℃ 下灭菌 2 小时, 然后升至 120℃ 灭菌 1 小时, 灭菌后冷却至 20℃。

[0018] 使用该培养基进行秀珍菇栽培, 最终出菇转化率为 125%。

[0019] 实施例 2:

[0020] 一种秀珍菇的培养基, 由干料和水混合组成, 所述干料包括以下重量份的组分: 玉米棒芯 45 份、麦麸 20 份、黄豆粉 5 份、枸杞子 1 份、贝化石 0.5 份、石膏 0.5 份、石灰 2 份。

[0021] 制作方法: 先将石灰、石膏溶于水, 然后加入粉碎后的玉米棒芯、麦麸、黄豆粉和枸杞子, 加水搅拌均匀, 使混合物含水率保持在 60%, PH 值为 6, 然后装瓶、打植菌孔, 打植菌孔的植菌孔径为 12mm, 最后灭菌、冷却, 灭菌和冷却条件为: 先在 100℃ 下灭菌 2 小时, 然后升至 120℃ 灭菌 1 小时, 灭菌后冷却至 20℃。

[0022] 使用该培养基进行秀珍菇栽培, 最终出菇转化率为 115%。

[0023] 实施例 3:

[0024] 一种秀珍菇的培养基, 由干料和水混合组成, 所述干料包括以下重量份的组分: 玉米棒芯 60 份、麦麸 10 份、黄豆粉 5 份、枸杞子 2 份、贝化石 1.5 份、石膏 1.5 份、石灰 4 份。

[0025] 制作方法: 先将石灰、石膏溶于水, 然后加入粉碎后的玉米棒芯、麦麸、黄豆粉和枸杞子, 加水搅拌均匀, 使混合物含水率保持在 60%, PH 值为 8, 然后装瓶、打植菌孔, 打植菌孔的植菌孔径为 15mm, 最后灭菌、冷却, 灭菌和冷却条件为: 先在 100℃ 下灭菌 2 小时, 然后升至 120℃ 灭菌 1 小时, 灭菌后冷却至 20℃。

[0026] 使用该培养基进行秀珍菇栽培, 最终出菇转化率为 115%。