

# 室内代料栽培香菇

李玉芝 赵风强

(湖北省鄖县微生物研究所)

香菇历来用段木法生产,要耗费大量木材,且生产周期长、产量低。为了解决这个问题,我们从1979年开始,用多种代用料在室内栽培香菇,现报道如下。

## 材料与方法

- 1.供试菌株: 7402。
- 2.培养材料: 杂树锯末、玉米芯粉、玉米杆粉、橡碗粉、松树锯末。
- 3.试验培养基配方(%): ①玉米芯粉99,石膏粉1。②玉米芯粉79,麸皮20,石膏粉1。③玉米杆粉79,麸皮20,石膏粉1。④橡碗粉

78,麸皮20,糖1,石膏粉1。⑤松树锯末78,麸皮20,糖1,石膏粉1。⑥杂树锯末78,麸皮20,糖1,石膏粉1。

4.操作与管理: 各组按常规方法加适量水、拌料、装瓶、灭菌、接种、培养、做块、管理和采收。

## 结果与分析

各组培养基的试验结果见表1。

表1说明,用上述原料均可生产出香菇,但以杂树锯末作原料产量较高,玉米芯次之。各种代料由于含营养成分不同,对菌丝生长和出

菇都有不同程度的影响，这可通过把不同代料互相搭配，达到香菇生长所需最佳碳氮比，提高香菇质量和产量。用松树锯末作培养基是可以

出菇的，产量也较理想，但香菇的质量有待进一步研究。

表1 不同培养基栽培香菇的结果\*

组别	总料量(斤)	接种日期	菌丝形态	菌丝长至瓶底时间(天)	压块日期(月·日)	菌块数	子实体初现期(年·月·日)	初采产量(鲜菇·克)	采菇批数	朵形	色泽	平均每斤干料每批的产量(鲜菇·克)
1	13	1980.9.26	较粗壮密集	43	11.17	4	1981.2.1	506	1	正常	淡褐色	38.9
2	13	同1	粗壮密集	43	11.17	4	1980.12.16	1797	2	同1	同1	69.1
3	6.9	同1	较弱	64	12.18	3	1981.2.13	137	1	同1	同1	19.9
4	13.3	同1	粗壮密集	43	11.18	2	1980.12.18	533.5	2	同1	褐色	20.1
5	16.25	同1	同4	43	11.18	6	1980.12.21	1769	2	同1	同4	54.4
6	12.6	同1	同4	33	11.18	3	1980.12.21	1014	1	同1	同4	80.5

\* 初采产量统计到4月13日，第6组第二批已开始采摘，未完，故没计算产量。