

作田作土有学问

E-mail: nmb2006@163.com 热线电话: 8101093



本版主持人: 农博士

作为食用菌新秀,秀珍菇的美味和营养,备受人们喜爱,其市场前景十分乐观。目前,赣州市中兴食用菌研究所已批量引入原种,一些大型食用菌栽培基地开始了规模种植。为促进秀珍菇在我市的发展,农博士特约请我市食用菌老专家黄玉中先生,向大家讲解《秀珍菇生物学特性及高产栽培技术》。需引种栽培的农民朋友,请直接咨询黄玉中先生,他的电话是13627076988。

果树园艺

葡萄夏季修剪要点

- 1. 除梢。**主干和老蔓上的萌芽芽、并生芽、细弱芽、病虫芽、过密芽及结果少的芽一律去除,使保留的芽分布均匀、生长健壮,促进结果。
- 2. 摘心。**花期摘心可使新梢停止生长10天至15天,使养分流向花序,能确保授粉良好,提高坐果率。生长健壮的结果枝在花序以上留10片至15片叶摘心,这样有利于促进果实成熟和加速枝蔓木质化。萌芽长势过旺时,要进行多次摘心,以控制枝蔓生长,减少养分消耗。
- 3. 副梢处理。**果穗下部的副梢要全部除去,上部可留1片至4片叶摘心,以后再萌发的副梢,除最上面的一枝蔓外其余全部去除。在发育蔓上的副梢留2片至3片叶摘心,以后萌发的副梢如有花穗,可以保留。
- 4. 环状剥皮。**在果穗下面一节的中部用小刀或环状剥皮剪围绕枝蔓剥去3毫米至5毫米宽的皮层。
- 5. 去卷须和缚蔓。**为节约树体营养,卷须要尽量去除。梢端的2个至3个幼嫩卷须最好保留,以保持生长点优势,待新梢向前延长25厘米以上时再除须。为防止枝蔓折伤和架面分布不均匀,篱架一般在枝蔓30厘米至40厘米处绑一次蔓,棚架一般在枝蔓1米处绑一次蔓。
- 6. 摘叶。**为改善果穗附近的光照条件,应摘除一部分老叶,以促使果实着色,一般在果实变软时进行摘叶。(朱广凯)

新品食用菌栽培

秀珍菇生物学特性及高产栽培技术

秀珍菇,学名为黄白侧耳。菇形秀小白漂,口感柔嫩,美味爽口,营养丰富,富含蛋白质、多糖、脂肪、维生素和微量元素,人体必需8种氨基酸含量齐全,备受广大消费者喜爱。由于品种来源不同,部分秀珍菇品种表现特征稍有差异。据报道,秀珍菇有两个菌株:一是引自日本的“小平菇”,出菇温度8℃至24℃,菌盖灰色,成熟后色白,丛生柄短,产菇集中;二是引自台湾的“小平菇”,出菇温度8℃至24℃,菌盖浅灰色,单生柄短,中生或偏生。现将其生物学特性及高产栽培技术介绍如下:

一、生物学特性

- 1. 营养。**栽培秀珍菇的主要原料是棉子壳、阔叶木屑、甘蔗渣和农作物秸秆,辅料则是麸皮、米糠、石膏、石灰等。
- 2. 温度。**秀珍菇菌丝生长温度2℃至35℃,但以24℃至26℃最为适宜,子实体生长5℃至30℃,以8℃至20℃为最适。
- 3. 湿度。**菌丝生长要求培养料湿度为60%至65%,发菌期环境湿度以65%为好,出菇及生长时场地湿度以85%至95%为好。
- 4. 光照。**秀珍菇发菌期不需光照,但在出菇和菇体发育过程中需要一定的散射光,以在出菇场墙隅里能看清报纸上五号字为准。
- 5. 空气。**秀珍菇好气,在菌丝生长和菇体发育过程中均需要新鲜空气。尤其是出菇及生长过程中,如场地通风不畅,易

长成畸形菇。

6. 酸碱度。菌丝生长以PH6.5为好。酸碱度调节可采用石灰和磷肥加以改变,用试纸进行测量。

二、栽培技术

- 1. 栽培季节。**秀珍菇属变温结实性菌类,子实体发育适宜温度为8℃至20℃,气温稳定在8℃以上和25℃以下均可栽培。在自然气候条件下,栽培季节一般安排在9月至10月,11月开始出菇,出菇可延长到次年4月。菌袋发满后在2℃至4℃的环境中进行低温刺激12个小时可促进原基分化,获得较好的栽培效益。栽培季节各地可根据自身气候、海拔高低不同,适当提前或推迟。
- 2. 培养料配方。**秀珍菇是木腐菌,且喜高氮。因此,在培养料中可以适当添加麸皮、米糠、玉米粉等有机氮源。培养料的碳氮比应控制在20:1至30:1。现介绍以下配方:
 - (1)、杂木屑70%,麸皮28%,糖1%,轻质碳酸钙1%。
 - (2)、棉子壳40%,甘蔗渣40%,麸皮18%,轻质碳酸钙2%。
 - (3)、棉子壳93%,麸皮5%,糖和轻质碳酸钙各1%。
 - (4)、玉米芯65%,木屑15%,玉米粉10%,麸皮8%,石灰和轻质碳酸钙各1%,磷酸二氢钾0.3%,尿素0.2%。
- 3. 装袋与发菌。**秀珍菇最好进行熟料栽培,其栽培工艺

与平菇熟料栽培几乎相当。培养料如草料、玉米芯、蔗渣应粉碎成豆粒大小以下,以免装袋时将袋扎破。原料装袋前,应事先将所有原材料用水混合均匀,覆盖24小时,以促进原料吸水并软化。并调节含水量为60%至65%,以手紧握料指缝中有2滴至3滴水滴出为宜。塑料袋选择17厘米×33厘米×0.05厘米或20厘米×35厘米×0.05厘米的聚丙烯袋或高密度聚乙烯,装料以培养料紧贴袋壁为度。100℃灭菌14小时至16小时,高压(125℃)灭菌2小时。然后,将料袋趁热(60℃左右)搬到塑料接种棚内,待料袋温度降到30℃以下,即可在接种棚内接种。接种前棚外可用“消毒大王”1000倍液、棚内可用“菇保一号”2克/立方米消毒剂进行消毒,接种以选择天晴、无风、温度较低时(以夜间为好)天气接种为好,接种后置24℃至26℃下培养,约30天满袋。



发菌期间应每隔一个星期检查一次,发现有杂菌者应立即掏出,以防蔓延。

4. 出菇管理。出菇场地可选在室内,也可在室外大棚,可采用立放出菇,也可采用堆叠墙式出菇,也可脱袋排放畦床覆土出菇。秀珍菇菌丝长满袋后再继续培养3天至5天,使菌丝达到生理成熟,积累养分,然后运出出菇场(也可就地出菇)。此时,应拉大棚内温差,温差以10℃

至12℃为宜,同时向地面及四周墙壁(棚壁)喷水,提高湿度到85%至95%,增加通风,加散射光照,促使菌丝扭结和原基分化。待大部分原基出现后,可适当减少温差,提高棚内温度,有利于子实体生长,当棚内温度超过25℃或低于8℃时,应设法降温或增温。菇蕾形成时切忌向菇体直接喷水,子实体成长发育期间关键是提高场地空气湿度,避免菇体积水。每次喷水后,应加强通风,否则高温高湿极易导致病菌感染。

5. 采收。子实体成熟标志为菌盖长至2厘米至3厘米,菌盖边缘内卷,孢子尚未弹射采收为宜。采收时一手压住培养料,一手抓住菇体轻轻扭转即可拔下。秀珍菇多为丛生,采收时必须整丛一次性采收完,清理菇脚即可进行小包装上市。秀珍菇采完后,料面菇脚应用不锈钢清理干净,防止腐料感染杂菌。

秀珍菇整个生长周期约需3个月至4个月,产量主要集中在1个月至3个月,采完一潮菇后应停水2天至3天,再进行常规管理,每潮产菇间隔约8天至12天可出另一潮。(赣州市中兴食用菌研究所 黄玉中)

食用菌病虫害防治图谱

菌床、菌筒鬼伞病



[症状] 鬼伞类杂菌多发生于草菇、蘑菇等生料栽培的食用菌菌床上。近来该类杂菌在地栽菇的畦面上和一些熟料栽培的灵芝、杏鲍菇的菌筒上发生。此类杂菌竞争性极强,能快速消耗培养料的营养和完全抑制食用菌菌丝生长。发生此类杂菌的菌床和菌筒上一般不长食用菌,能产生鬼伞的子实体。鬼伞生长很快,从子实体形成到溶解为墨汁状,只需24小时至48小时,子实体在菌筒上自溶为墨汁时,发出恶臭。

[病原] 病原主要有粪鬼伞、长根鬼伞和墨汁鬼伞。菌盖初期呈短圆锥形或弹头状,白色,有鳞片;后期变为灰褐色至黑色。菌肉白色,薄。菌褶白色,

后变粉红色到黑色而自溶为墨汁状。

[发病条件] 鬼伞主要发生于粪堆、肥上、植物残体和营养丰富的各种培养料上。带菌的覆土、培养料是主要侵染源。袋栽时培养料含水量过低、灭菌不彻底,易发生此病。高温高湿和酸性环境有利于该类杂菌生长和繁殖。

[防治方法] (1)选好培养原料:选用新鲜、干燥无霉变的培养料,使用前经日光曝晒2天至3天;严禁使用污染的旧培养料。(2)严格消毒灭菌:

生料栽培的培养料要经堆制和高温发酵,熟料栽培的培养料灭菌要彻底,选用优良菌种和适当增加接种量。(3)科学配制培养料:控制氮源和碳源营养成分比例,防止氮素过多。根据不同食用菌生长对PH值的要求,调节培养料的酸碱度。(4)控制发病中心:及时清除菇床上的鬼伞子实体和被污染的菌筒,防止扩散和再侵染。发病区用45%扑霉灵乳油1000倍液至1500倍液喷施。(黄玉中 严章文 文/图)

美的 Midea

中国国家跳水队·游泳队主赞助商

买名牌美的空调 享政府补贴13%

美的空调 国际品质 全球信赖

- 2008冷冻年度出口冠军品牌
- 2007年全国质量奖
- 出口100多个国家和地区
- 第13届国际欧洲质量金奖