

松茸、松露这些名贵野生菌人工种植难在哪里？

产品名称	松茸、松露这些名贵野生菌人工种植难在哪里？
公司名称	云南任清生物科技有限公司
价格	.00/云南任清生物
规格参数	
公司地址	云南省昆明市官渡区矣六街道办事处塔密村中豪悦城花园1幢1单元32层3204室
联系电话	15887244191 13099958981

产品详情

露和松茸，无疑是目前东西方餐饮业界中代表食用菌品（bi）味（ge）的两大象征，美味、稀缺是他们共有的特征。?????

按道理来说有需求的地方必然有市场，可为何以这两位为代表的野生食用菌同胞们迟迟无法被量产？野生食用菌是否能被人工栽培？栽培野生食用菌究竟还缺些什么？让我们来一起走进菇房……

以商人的角度来说：单位成本产出过于低下，亏本的东西咱干嘛去种。

以科研人员的角度来说：由于目前该品种出菇机理尚不明确；或出菇机理已明确，但无法找到可替代、低成本的栽培介质，食用菌品牌只能通过模仿野生环境（给予和野生菌相同的营养介质、温湿光气等条件）的方法进行栽培，效率自然低了很多。

听不懂科研狗的话没关系，我们可以从实现人工栽培的食用菌品种慢慢开始扯起。

人工栽培的食用菌分为两大派别：设施化

栽培与仿野生栽培。云南野生菌市场上能见到的绝大多数的食用菌产品，都是设施化栽培的产物。

食用菌设施化栽培的代表、微博上的(金针菇)，就是在可控、恒定的环境下茁壮成长的，图片来自网络。同样市面上的大部分蟹味菇、白玉菇、杏鲍菇也是在工厂化的环境条件下被“生产”出来的。工厂化食用菌栽培的培养料大多源于农业的下脚料，例如玉米芯（就是啃完玉米剩下的棒子）、麸皮（生产面粉的副产品）、棉籽壳（生产棉花的副产品）、以及稻草麦草等等，是不是很环保呢？

由于竹荪的营养来源

于竹林下的有机质，因此只能就地取材。

在竹林下埋下菌种，野生菌批发就能收获许许多多美丽的小白裙。

顺便夹带点私货：仿野生栽培试验，坐标上海浦东，图片由本人拍摄。充分利用了林下空间，埋菌包、盖土，出菇的场面蔚为壮观，整整当了的采蘑菇的小姑娘。另外大家可以猜猜这是什么菇，平时一定都吃过哦。