

高产优质平菇菌棒 其他 特级

产品名称	高产优质平菇菌棒 其他 特级
公司名称	牡丹江市延丰菌业有限公司
价格	5.00/个
规格参数	种类:其他 等级:特级 残缺菇 :1.0 (%)
公司地址	牡丹江市西安区西一条路3号
联系电话	13946340626 13845340640

产品详情

买回的菌棒只要按一下技术管理就可生产出肥厚的平菇

管理的重点是控制较低的温度，保持较高的湿度，加强通风换气，促进子实体的形成与生长。(

1)子实体形成阶段的管理 栽培袋长满菌丝后叫菌袋。当菌丝长满培养料后，将菌袋及时移到出菇室或室外出菇棚重新摆放，发菌室和出菇室为同一场所时，菌袋也要重新摆放。菌袋应南北单行摆放，有出菇床架的摆放在床架上，无出菇床架的可就地摆放，堆高10—15层，行间留80—100厘米的过道，过道应对着南北两侧的通风口。栽培袋长满菌丝后，由于菌丝还未达到生理成熟，继续培养5—7天，一般能自然出菇，为了尽快出菇和出菇整齐可进行催菇。催菇方法如下：降低温度和加大昼夜温差，将出菇室温度降到15 左右，加大昼夜温差为8 —10 ；增加湿度，每天向出菇室空间喷雾状水2—3次，使空气相对湿度达到80%以上；增加光线，出菇室白天揭开部分草帘或布帘，使出菇室保持较强的散射光，一般以能正常看书看报即可。一般催菇3—5天，菌袋的两端就可形成子实体原基(白色的菌丝团，可以分化出子实体)即出菇。这时应将袋口解开并伸直，当子实体原基分化形成幼菇时，将袋口挽起，促使原基分化，使幼菇直接裸露在空气中。每天检查1次栽培袋，进行出菇管理，一直到所有栽培袋都形成幼菇。(2

)子实体生长阶段管理

经催菇形成子实体原基后，要加强管理，严格控制环境条件，促进子实体生长。 温度 出菇室温度控制在10 —20 ，控制温度的方法与菌丝体阶段相同。超过20 ，子实体生长较快，菌盖变小而菌柄伸长，降低产量与品质;温度低于10 ，子实体生长缓慢，低于5 ，子实体停止生长。室内出菇的，可通过门窗及通风口的通风换气来调整温度，温度偏高时应打开门窗及通风口，温度偏低时少通风。冬季室内出菇，出菇室应有加温设施，如用煤火加温，必须要有烟道，不可明火加温，否则子实体生长将受到影响;室外出菇，可通过揭盖草帘和通风换气来控制温度。温度偏高时，在棚膜上覆盖草帘遮光，并加强通风;温度偏低时，白天应揭开草帘，让阳光晒薄膜，使棚内温度升高，夜晚覆盖草帘保温，并减少通风。如冬季短时期温度过低，也可在棚内生火加温，但一定要设有烟道。 湿度 是子实体生长极为重要的环境条件。出菇室，空气相对湿度应控制在85%—95%，不低于80%。每天用喷雾器向出菇室空间喷水2-3次，保持地面潮湿或有1—2厘米深的水。当子实体菌盖直径达2厘米以上时，可直接向子实体上喷水，但不可向子实体原基或幼菇蕾上喷水，否则子实体将萎缩死亡。出菇室应挂湿度计，根据湿度变化进行喷水管理。 空气 子实体生长期间要加强通风换气。子实体生长需要大量的新鲜空气，每天要打开门窗和通风口通风3次，每次30—40分钟，温度较高或栽培量较大时应增加通风次数和延长通风时间，以保证供给

足够的氧气和排除过多的二氧化碳。氧气不足和二氧化碳积累过多，将出现子实体畸形，表现为菌柄细长、菌盖小或形成菌柄粗大的大肚菇，严重影响产量和质量。 光线 子实体的生长需要一定的散射光，一般出菇室内光线掌握在能够正常看书看报即可。室内出菇要有门窗，保持室内有一定光线;室外出菇的白天应揭开下部草帘透光。子实体生长期间应尽量创造适宜的环境条件，满足其对温度、湿度、空气和光线的要求，才能获得高产。四个环境条件相互联系又相互制约，调整某一个条件时，要兼顾其他条件，绝不可顾此失彼。(3)子实体常见畸形与形成原因 在子实体形成与生长期间，由于管理不当，环境条件不适宜，子实体不能正常生长或出现畸形。常见的有以下几种：子实体原基分化不好，形似菜花状。形成原因主要是出菇室通气不良，二氧化碳浓度过大或农药中毒；子实体菌盖小而皱缩，菌柄长且坚硬。形成原因主要是温度高、湿度小、通气不良；幼菇菌柄细长，且菌盖小。形成原因主要是通风不良和光线弱；子实体长成菌柄粗大的大肚菇。形成原因主要是温度高、通风不良和光线不足；幼菇萎缩枯死。形成原因主要是通风不良、湿度过大或过小；菌盖表面长有瘤状物且菌盖僵硬，菇体生长缓慢。形成原因主要是温度低、通风不良和光线不足；菌盖呈蓝色。形成原因主要是由于炉火加温时产生的一氧化碳等有害气体的对菇体的伤害。总之，当发现子实体异常时，应准确的找出原因，及时采取有效措施，尽量减少损失，一般当条件改善后还能恢复正常生长。(4)采收及采后管理 在适宜的条件下，由子实体原基长成子实体需7—10天。当菌盖充分展开，菌盖颜色由深转浅，下凹部分开始出现白色绒毛，且未散发孢子时及时采收。采收时无论大小1次采完，两手捏住子实体拧下，或用小刀割下，不可拔取，否则会带下培养料。平菇1次栽培可采收4—5潮菇，每次采收后，都要清除料面老化菌丝和幼菇、死菇，再将袋口合拢，避免栽培袋过多失水。经管理7—10天后可出下潮菇。如果菌袋失水过多，可进行补水。(5)出菇后期增产措施 补水 一般前两潮菇可自然出菇，无需补水，但三潮菇后，往往由于培养料湿度过小不能自然出菇，可给菌袋补水。将菌袋浸入水中浸泡12—24小时，浸水前用粗铁丝或木棍将菌袋中央打1个洞，可使水尽快进入菌袋内。浸好的菌袋捞出甩去多余的水分，重新摆放整齐。也可用补水枪补水，还可以在喷雾器胶管前端安装1个带针头的铁管，将针头从菌袋两端料面插入补水。经补水后的菌袋仍按子实体阶段管理，经7—10天就可重新形成子实体原基。

"供应高产优质平菇菌棒"的等级为特级，杂质 是0.1(%)，残缺菇 为1.0(%)，种类是其他，产地/厂家为牡丹江