

# 大球盖菇 大球盖菇菌种 大球盖菇母种 大球盖菇菌包菌棒 试管种

产品名称	大球盖菇 大球盖菇菌种 大球盖菇母种 大球盖菇菌包菌棒 试管种
公司名称	古田县大山传奇果蔬专业合作社
价格	面议
规格参数	品种:其他菌种 等级:一级种 品种纯度:90
公司地址	古田县城东街道湖滨村上际岭食用菌基地内
联系电话	86 0593 2236984 18959336299

## 产品详情

### 【特别说明】

本店菌种一般购买用户群为：有食用菌种植经验的菇农；同行菌所引种；在校学生老师实验购买；想发展食用菌栽培，并已从当地菇农、网络或者书籍、光盘杂志等处了解食用菌基础知识的准种植户。非以上用户请勿购买！您若是想了解食用菌，或者是家庭用户，想在家种几个菇吃的玩玩，请先联系本店客服。

我们研究中心研究的一级种：

### 郑重声明

菌种和蔬菜种子不一样，蔬菜种子可直接播种发芽，而菌种可成十倍、百倍繁殖。1支菌种小价钱，但经过数次转管扩大繁殖及种植后，可给菇农创造经济收入及种植后，可给菇农创造经济收入几万元，甚至几十万元。因此，菌种在整个生产投资中成本极小，但至关重要，责任极大。为避免本所菌种质量或出错给您造成损失，请遵守一下原则：

(1) 为确保菇类无病化生产，要切实加强场地环境消毒和卫生工作，严格执行无菌操作和科学

管理。否则，会由于大量病毒侵染菌丝体而造成袋头发生绿霉和菇（耳）体干枯、发黄、死亡或畸形（如灰色硬柄平菇感染球形病毒会出现喇叭菇）。

（2）对未种植过的新品种，一定要先进行少量试验，认为确实可行后，次年再进行大面积推广。

（3）向本所购买所有菌种，一定要先做出菇鉴定后再进行推广中种植。

（4）规模化制种厂家或个人，因销售菌种数量大，与菇农利益切切相关，应于当年引进菌种，并通过转扩后，部分菌种用于保藏，部分菌种用于试验，然后采取“试验栽培”和“可行鉴定”二个程序手段，认为确实可行后，次年再用保藏的菌种进行扩制原种、栽培种向菇农销售。

（5）因菌种的特殊行业，菌种一经售出，不接受退货。如不放心，联系客服，实物照片对比，供参考！

凡违反以上一条原则造成菇农巨大损失或产生任何经济纠纷者，请后果自负，本所概不承担法律责任。

## 栽培条件

（1）水分水分是大球盖菇菌丝及子实体生长不可缺少的因子。基质中含水量的高低与菌丝的生长及长菇量有直接的关系，菌丝在基质含水量65%~80%的情况下能正常生长，最适含水量为70%~75%。培养料中含水量过高，菌丝生长不良，表现稀、细弱，甚至还会使原来生长的菌丝萎缩。在南方实际栽培中，常可发现由于菌床被雨淋后，基质中含水量过高而严重影响发菌，虽然出菇，但产量不高。子实体发生阶段一般要求环境相对湿度在85%以上，以95%左右为宜。菌丝从营养生长阶段转入生殖生长阶段必须提高空间的相对湿度，方可刺激出菇，否则菌丝虽生长健壮，但空间湿度低，出菇也不理想。

（2）营养营养物质是大球盖菇的生命活动的物质基础，也是获得高产的根本保证。大球盖菇对营养的要求以碳水化合物和含氮物质为主。碳源有葡萄糖、蔗糖、纤维素、木质素等，氮源有氨基酸，蛋白胨等。此外，还需要微量的无机盐类。实际栽培结果表明，稻草、麦秆、木屑等可作为培养料，能满足大球盖菇生长所需要的碳源。栽培其他蘑菇所采用的粪草料以及棉籽壳反而不是很适合作为大球盖菇的培养基。麸皮、米糠可作为大球盖菇氮素营养来源，不仅补充了氮素营养和维生素，也是早期辅助的碳素营养源。

（3）温度温度是控制大球盖菇菌丝生长和子实体形成的一个重要的因子。

菌丝生长阶段。大球盖菇菌丝生长温度范围是5~36℃，最适生长温度是24~28℃，在10℃以下和32℃以上生长速度迅速下降，超过36℃，菌丝停止生长，高温延续时间长会造成菌丝死亡。在低温下，菌丝生长缓慢，但不影响其生活力。当温度升高至32℃以上时，虽还不致造成菌丝死亡，但当温度恢复适宜

温度范围，菌丝的生长速度已明显减弱。在实际栽培中若发生此种情况，将影响草堆的发菌，并影响产量。

子实体生长阶段。大球盖菇子实体形成所需的温度范围是4~30℃，原基形成的最适温度是12~25℃。在此温度范围内，温度升高，子实体的生长速度增快，朵形较小，易开伞；而在较低的温度下，子实体发育缓慢，朵形常较大，柄粗且肥，质优，不易开伞。子实体在生长过程中，遇到霜雪天气，只要采取一定的防冻措施，菇蕾就能存活。当气温超过30℃以上时，子实体原基即难以形成。

(4) 光线大球盖菇菌丝的生长可以完全不要光线，但散射光对子实体的形成有促进作用。在实际栽培中，栽培场选半遮荫的环境，栽培效果更佳。主要表现在两个方面：其一产量高；其二是菇的色泽艳丽，菇体健壮，这可能是由于太阳光提高地温，并通过水蒸汽的蒸发促进基质中的空气交换以满足菌丝和子实体对营养、温度、空气、水分等的要求。但是，如果较长时间的太阳光直射，造成空气湿度降低，会使正在迅速生长而接近采收期的菇柄龟裂，影响商品的外观。

(5) 空气大球盖菇属于好气性真菌，新鲜而充足的空气是保证正常生长发育的重要环境条件之一。在菌丝生长阶段，对通气要求不敏感，空气中的二氧化碳浓度可达0.5%~1%；而在子实体生长发育阶段，要求空间的二氧化碳浓度要低于0.15%。当空气不流通、氧气不足时，菌丝的生长和子实体的发育均会受到抑制，特别在子实体大量发生时，更应注意场地的通风，只有保证场地的空气新鲜，才有可能获得优质高产。

(6) pH值大球盖菇在pH值4.5~9均能生长，但以pH值为5~7的微酸性环境较适宜。在pH值较高的培养基中，前期菌丝生长缓慢，但在菌丝新陈代谢的过程中，会产生有机酸，而使培养基中的pH值下降。菌丝在稻草培养基自然pH值条件下可正常生长。

(7) 土壤大球盖菇菌丝营养生长阶段，在没有土壤的环境能正常生长，但覆土可以促进子实体的形成。不覆土，虽也能出菇，但时间明显延长，这和覆盖层中的微生物有关。覆盖的土壤要求含有腐殖质，质地松软，具有较高的持水率。覆土以园林中的土壤为宜，切忌用砂质土和粘土。土壤的pH值以5.7~6.0为好。

总括起来，大球盖菇栽培的主要参数为：

(1) 发菌菌丝培养温度21~27℃；培养料含水量70%~75%；培养时间25~45天；二氧化碳浓度>2%，通风每小时0~1次，不需要光照。

(2) 菇蕾形成原基分化温度10~16℃，相对湿度95%~98%；时间14~21天；二氧化碳浓度<0.15%；通风每小时4~8次或根据二氧化碳的浓度而定；光照100~500勒克斯。

(3) 子实体发育（长菇）生长温度16~21℃，相对湿度85%~95%；时间7~14天，二氧化碳浓度<0.15%，通风每小时4~8次，光照100~500勒克斯，出菇两潮间相隔3~4周。

## 菌种制作

大球盖菇菌种生产方法和蘑菇、草菇菌种生产方法基本相同，可用组织分离法和孢子分离法获得纯菌种，新区主要靠引进母种或原种。适合大球盖菇母种生产的培养基如下：

## 母种培养基

(1) 麦芽糖酵母琼脂培养基 (mya) 大豆蛋白胨 (豆胨)1克、酵母2克、麦芽糖20克、琼脂20克，加水至1000毫升。

(2) 马铃薯葡萄糖酵母琼脂培养基 (pdya) 马铃薯300克 (加水1500毫升，煮20分钟，用滤汁)、酵母2克、豆胨1克、葡萄糖10克、琼脂20克，加水至1000毫升。

(3) 燕麦粉麦芽糖酵母琼脂培养基 (dmya) 燕麦粉80克、麦芽糖10克、酵母2克、琼脂20克，加水至1000毫升。

上述3种配方中如不加琼脂，即可作为液体培养基。以上培养基需按常规配制、分装、灭菌、接种和培养。

## 原种和栽培种培养基

(1) 小麦秆或裸麦秆，切碎 (长2~3厘米)，泡湿，装瓶，高压灭菌后备用。

(2) 小麦、裸麦，高粱、玉米、小米等谷粒浸泡，煮透至没有白芯但表皮不破，加2%碳酸钙，装瓶，高压灭菌后备用。

(3) 木屑和小木片各40%、麸皮20%，制作栽培种培养基。

还可用平菇或金针菇下脚料作培养基重新灭菌后备用。

## 接种

可以用培养3~4天的液体菌种接种。若用固体菌种必须加大接种量 (菌种/培养料)，接种量最少10%，最好15%~20%。

## 培养

接种后，把菌种瓶或袋放在20~28℃培养室中培养。大球盖菇菌丝生长几天后，菌丝生长速度会逐渐缓慢，加速菌丝生长的方法是搅拌。用液体菌种接种的无菌麦粒培养基，每隔3~7天摇瓶一次，把菌丝摇断，可以刺激菌丝再生，能保证菌丝生长旺盛。

本产品的品种是其他菌种，等级是一级种，品种纯度是90，发芽率是95.0(%)，含水量是0(%)，出菇适温是13°—25°( )，成活率是95(%)，产地/厂家是古田县雪杉耳珍稀食用菌研究所