

茶树菇种植空调金堂食用菌专用空调设备

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 茶树菇种植空调金堂食用菌专用空调设备 |
| 公司名称 | 四川骐成新能源科技有限公司 |
| 价格 | 36890.00/套 |
| 规格参数 | 品牌:骐成 型号:QCLN-H |
| 公司地址 | 成都市青羊区光华巷9号1栋1层14号 |
| 联系电话 | 028-61901163 18780033485 |

产品详情

茶树菇种植空调适用于茶树菇各阶段对温度的要求

茶薪菇又名茶树菇，其香味浓郁，味道鲜美，菇体含有18种氨基酸和多种矿物元素，是一种具有较高食用和药用价值的珍稀食用菌。

1 栽培环境条件

茶薪菇菌丝生长温度为3~35℃，适生长温度为23~28℃。温度在30℃

以上，菌丝长势减弱甚至停止。子实体分化发育温度为23~26℃，适合温度为18~24℃

，温度较高或较低都会推迟原基分化。据试验，温度在20℃左右时出菇好，从现蕾至成熟约10 d。茶薪菇在菌丝生长阶段，培养料适宜含水量为60%~65%。菌丝生长时的空气相对湿度以65%~70%为好。菌丝生长阶段不需要光照，过分明亮的散射光对菌丝生长起抑制作用。茶薪菇为好氧菌，对CO₂十分敏感。通风不良，CO₂含量过高，菌柄细长，菌盖发育受阻，易开伞或致畸形。菌丝体可在pH值4~7范围内生长，以pH值4.5~5.5生长好，pH值低于4或高于7时菌丝均会生长不良。

2 栽前准备

茶薪菇有室内层架立袋出菇、脱袋覆土出菇、菌墙式袋栽法等栽培模式。春栽一般在2月下旬至3月上旬制袋接种，4-5月出菇；秋栽于8月底和9月初制袋接种，10-11月出菇。茶薪菇袋栽通常在室（棚）内出菇。选择地势较高、通风向阳、交通方便、近水源、周围无污染的场所建造简易菇房，结构以砖瓦结构为好。在菇房或菇棚内可设置床架。丰县通用的培养料配方为杂木屑40%、棉籽壳30%、麦麸16%、玉米粉8%、菜籽饼粉4%、石膏1%、白糖0.5%、磷酸二氢钾0.4%、硫酸镁0.1%。

3 菌袋制作

按常规称量配料，调含水量60%左右，料水比约1.0 : 1.2，灭菌前pH值7左右。待水分渗透均匀后及时装袋。卧袋栽培通常采用规格为15.00 cm × 55.00 cm × 0.04 cm的低压聚乙烯筒膜袋装料，每袋装干料700 g。高温灭菌的具体操作为：开气阀加热，待压力上升到0.8~1.1 kg/cm²、排出的气体达107 L时，控制2~3 h，保证锅内的热量有足够时间穿透料袋，袋内外的温度一致后再加温，使压力上升到1.5~1.7 kg/cm²、保持105~120 min。开始升火时，烧大火猛攻，要求点火后2 h袋内中心温度达97~100℃，然后保持15~18 h[1-2]。中途不能停火，不能降温，保持文火，保持100℃。

。培养好的原种和栽培种，菌丝粗壮浓白，待料温冷却到28℃时在菌袋两端接种。也可在灭菌后，将打孔、接种同步进行。接种后用透明胶带贴封接种孔。每瓶菌种可接种25袋

4 发菌管理

接种后前3 d，室温调节到25~27℃，使菌丝生长健壮。当菌丝长到料深的1/2时，其生长开始变慢，此时松动袋口扎口绳，或在菌丝生长前方的1.0~1.5 cm内穿刺1~2行微孔增氧。发菌阶段室内空气相对湿度宜控制在70%左右。且不可有过分明亮的光照，门窗要遮光。

5 催蕾管理

室外菇棚排袋方法如下：将场地整理成宽30 cm、高15 cm的畦床，床上铺1层砂土，再铺2层薄膜，将菌袋两端袋口割开堆放到畦床上。菌袋堆放的方向，应与菇棚的门窗方向一致。割袋与排袋同时进行。菌袋开口前，用34%石炭酸液或溴氰菊酯（敌杀死）3 000倍液、乐果2 000倍液对菌袋消毒和场地灭虫处理。用锋利小刀沿扎口绳将袋口薄膜割掉[3]。割袋之后，随着菌丝体褐化时间的延长和颜色的加深，袋口周围表面会形成1层棕褐色的菌皮。转色正常的菌皮呈棕褐色和锈褐色，具光泽，出菇正常。结合菌袋转色，连续3~7 d拉大温差，使昼夜温差达8~10℃，直到出现许多白色粒状物，并分化成菇蕾。

6 出菇管理

出菇期间菇棚温度保持在15~26℃，以20~24℃好。原基形成后，要增加喷水次数，使空气相对湿度保持在85%~90%。前期主要是向空间和地面喷水，中后期可直接向子实体喷水。子实体生长期间呼吸作用旺盛，在出菇期间，要加大菇棚通风，保持空气新鲜[4]。出菇时光照度保持在500~1 000 lx，在生长期不要随意移动菌袋，也不可使菇棚的光源紊乱。茶薪菇可连采3~4潮菇。每采完1潮菇，将袋用塑料薄膜盖好，停水7~10 d，保持空气相对湿度70%~75%，采菇处创面愈合后，再按上述方法进行催蕾。

7 采收及保鲜

当菌盖颜色由暗红褐色变为浅肉色、菌膜尚未破裂时，为采收适期。采收时要求整丛或单株一次性采下，随即切削菇脚。将鲜菇放在15~20℃的空调房内风干至8成干，然后用塑料袋或泡沫塑料箱包装，在袋口或箱口用4~6层吸水性好的卫生纸盖好，密封冷藏，保存温度为5~10℃。

。在运输过程中，将菇体适当压紧，防止在包装容器内震动。

四川骐成科技根据茶树菇在整个生产过程中对环境温度的要求研发了茶树菇种植空调，适用于各类蘑菇种植空调，全智能化控温，使其工厂化生产必选的控温设备

金堂食用菌专用空调设备