

双孢菇菇房企业化生产模式的建设及管理

产品名称	双孢菇菇房企业化生产模式的建设及管理
公司名称	四川骐成新能源科技有限公司
价格	39800.00/套
规格参数	品牌:骐成 型号:QCLN-L
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

双孢菇菇房企业化生产模式的建设及管理

栽培双孢菇的企业化生产模式：（可以不分季节全年栽培）

说明：建设保温菇房，属标准化、规模型模式。

一步：根据双孢菇对生长所需的温度，湿度，空调等环境的要求做好菇房的相应配套控制管理。

第二步：准备牛粪、秸秆，备料，高温堆肥，实行二次发酵技术。

第三步：由技术员自己生产栽培种，菇房内调整到适宜的温度时播种。

第四步：标准化生产菌种，采取控温方式，全年工厂化栽培。

菇棚管理

棚温过高或过低，含水量过大、渗水、菌丝自溶、盲目用药、菌丝生理不成熟等，均可导致不出菇。温度降至8℃以下时一般不再出菇，采取生火炉等方式加温也无法满足正常出菇时，应进入冬季管理阶段。打开通风孔使棚温继续下降，但要始终保持遮阴条件，不能让直射光进入。不再喷水强通风，使棚内温度降至60%以下。

降湿后覆土很快失水，一般含水率可达20%以下，甚至更低，至春季气温回升后含水率可降至10%左右，土面发白呈松散状。停止用水后喷洒“赛百09”300倍液，以后每隔15天喷一次。喷施5%氯氰菊酯乳油10

食用菌专用空调

将温度调整至15度左右，骐成科技根据双孢菇生长各阶段对温度，湿度的要求研发的食用菌专用空调可满足其对生长环境的需求。

双孢菇播种后3天内适当关闭门窗，保持空气湿度80%左右，以促使菌种萌发。这时要注意棚内温度不能超过30 °C，否则应在夜间适当通风降温。播种后15天左右，当菌丝基本长满料层时进行覆土。覆土方法：选择吸水性好，具有团粒结构、孔隙多、湿不粘、干不散的土壤为佳，每100平方米菇床约需2.5立方米的土。先拌入1.5%-2%的石灰粉，再用5%的甲醛水溶液将土渗透，待手抓不粘、抓起成团、撒下就散时进行覆盖，覆土厚度2.5-3.5厘米。

覆土后调节水分，使土层含水量保持在20%左右。覆土后的空间湿度应保持在80%-90%，温度13-20 °C（适宜温度15-18 °C）。应视土层干湿状况适时

喷水，骐成食用菌专用空调

严格的控制温、湿度是双孢菇优质高产的关键。双孢菇栽培用空调，食用菌专用空调，菇房用空调，食用菌工厂化栽培专用空调。