

金针菇工厂化栽培专用控温空调设备

产品名称	金针菇工厂化栽培专用控温空调设备
公司名称	四川骐成新能源科技有限公司
价格	49800.00/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

金针菇工厂化栽培专用控温空调设备

发布作者：<http://qclnsb.com>

工厂化金针菇已经处相当成熟期了，袋栽模式的金针菇工厂化由于生产周期长，人工太多原因，导致产品成本提高，而会被率先淘汰，

一，金针菇传统大棚栽培一般于秋冬季栽培，到第二年春季结束，如果工厂化菇棚内恒温栽培，可不受季节限制，周年进行生产。

二、培养料的配制

(一) 配方

(1) 棉籽壳82%，麸皮15%，石膏1%，过磷酸钙1%，尿素1% (2) 棉籽壳88%，玉米粉9%，石膏1%，过磷酸钙1%，糖0.5%，尿素0.5%。(3) 玉米芯80%，麸皮18%，石膏1%，磷酸二氢钾0.5%，糖0.5%。(4) 杂木屑73%，麸皮25%，石膏1%，糖1%。

(二) 拌料

培养料含水量达到65 - 70%为宜。

三、装袋、灭菌与接种

拌好的培养料要及时装袋，以防变质，然后及时进行灭菌，这里特别强调注意的是，根据我们袋栽再生金针菇的技术模式，装袋，打孔，套环，棉塞封口，这样利用再生法的发菌技术，发菌很快，这样大棚的技术与工厂化的袋栽技术结合利用缩短了金针菇的发菌时间，节约了用电的成本，缩短了出菇时间，使得整个黄色金针菇生产周期有大棚的80天缩短到50天。[技术要点]

四、发菌期管理

- 1、调节温度。发菌期温度控制在18 - 22 。及时消杀：要定期检查，及时处理污染和被害菌袋。冷库内每周要用敌敌畏、多菌灵喷雾消毒杀虫。
- 2、控制湿度。严格控制培养室的空气相对湿度在70%以下。
- 3、通风换气。要保证室内空气流通，满足菌丝生长对氧气的要求，应每天进行通风1 - 2次，每次20 - 30分钟。
- 4、光线管理。菌丝生长不需光线，门窗应进行遮光。
- 5，解袋开口。培养20天左右，菌丝已长至培养料的一大半，此时氧气不能满足菌丝生长的需要，应将袋口松开，以利于加快发菌。

五、出菇管理

- 1、增湿降温催蕾。当菌丝长满料袋达到生理成熟后，[注意此时菌袋发满就直接出菇，比再生法省时，省工，省力]，应将温度降至10-15 左右，弱光诱导，使菌丝在低温刺激下尽快转入生殖生长。当料面出现淡黄色液滴，预示不久即将出菇。
- 2、适时抑蕾。当菌袋料面现蕾后，再培养5 - 10天，则可轻喷水一次。此时黄菇抑制与再生白菇抑制的不同在于再生菇用灯光而黄金针菇只能用风抑制，不能光抑制。
- 3，子实体生长期管理。抑制结束后，温度回升，子实体逐步进入快速生长期，应加强温、湿、氧、光等诸方面的综合管理。温度控制在12 范围内，空气相对湿度80 - 90%，为了抑制菌盖生长，促进菌柄伸长，可适当提高袋内二氧化碳浓度，一般每天通风1 - 2次，每次约20分钟。

4

，光线，黄色金针菇与白色金针菇不同，不需要光线刺激，过分的光线会是菇体着色，甚至影响销售。

5 ，黄色金针菇如果管理得当，生物转化率应为120-150%

，即一斤料生产1.2-1.5斤鲜菇。

四川骐成科技根据金针菇各阶段的生产环境需求，研发的金针菇专用空调集控温，控湿。控二氧化碳一体。

菇房恒温设备，