



硫酸钙（石膏）是培养基的成分，普遍应用于平菇、香菇、黑木耳、银耳、金针菇、猴头菇、灵芝、双孢菇、鸡腿菇、白灵菇、杏鲍菇等的栽培料中。发霉、结块、掺假、劣质原料等直接削弱菌袋抗病虫能力，影响菌丝正常生长，促使杂菌的侵染和滋生。因此，应选择优质新鲜的培养基，杜绝使用掺假麦麸和伪劣石膏等培养基。

食用菌的培养基是由主要原料和辅助原料组成。主要原料包括菇树和耳树、工农业副产物和下脚料、禽畜粪便、野草和树枝以及食用菌栽培废料等，是食用菌生长的主要营养源。石膏在食用菌培养基中的应用属于辅助原料，辅助原料是用于增加营养，改善化学、物理状态的一类物质，用量较小。石膏在食用菌培养基中的添加量在1-3%之间。