

# 鸿福人工栽培羊肚菌 羊肚菌报价 淮北羊肚菌

产品名称	鸿福人工栽培羊肚菌 羊肚菌报价 淮北羊肚菌
公司名称	商丘市睢阳区鸿福食用菌栽培技术推广服务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	商丘市睢阳区坞墙镇后赵楼村室东侧
联系电话	暂无

## 产品详情

### 羊肚菌栽培料配方

木屑75%、麸皮20%、磷肥1%、石膏1%、腐殖土3%。 棉籽壳75%、麸皮20%、石膏1%、石灰1%、腐殖土3%。 玉米芯40%（粉碎）、木屑20%、豆壳15%、麸皮20%、磷肥1%、石膏1%、糖1%、草木灰2%。 农作物秸秆粉74.5%、麸皮20%、磷肥1%、石膏1%、石灰0.5%、腐殖土3%。培养料的料水比为1 1.3，羊肚菌栽培技术，含水量宜为60%。

### 三、栽培技术

#### （一）熟料脱袋栽培

1.按料水比1 1.3拌好料后堆积发酵20天。采用17厘米×33厘米聚乙烯塑料袋装料，每袋装料500~600克，在100℃条件下灭菌8小时，即可接入菌种。采用两头接种法，封好袋口，置于22~25℃温度下培养30天，菌丝可长满袋。菌丝满袋后5~6天，即可栽培。

二次发酵是目前实施的堆肥方法。具体方法是：室外发酵15~16天的培养材料，加热进入蘑菇房，堆放在培养架上，密封门窗，屋顶上覆盖塑料薄膜，直接用炭火炉或普通炉（炉子在室内，炉子在室外）预热，先加热10到12小时，使物料温度达到60-62℃，保持24小时，然后通风到48~52℃，发酵结束后维持4-6天。打开门窗，在材料平整后，当材料温度降至28℃以下时，可以播种材料。二次发酵优于一次发酵的优势在于外部发酵后，然后在控制温度下。

蘑菇屋蘑菇可以通过使用旧房屋，地下室，防空洞，干燥线栽培室，塑料薄膜室和甘蔗田棚来种植。但是，羊肚菌种植技术，栽培的蘑菇房应符合下列要求：（1）蘑菇房的朝北方向，有利于通风和通风，冬季室内保温。（2）蘑菇房的结构应坚固，屋顶壁不应漏气，保温性能好，可在周围墙壁和顶部涂上石

灰水，以消除害虫，防止细菌滋生。（3）蘑菇房应紧闭;门窗是封闭的，不透明的，成为一个黑暗的房间，淮北羊肚菌，没有老鼠洞，害虫不容易进入。（4）空气循环，当门窗打开和通风时，新鲜空气可在短时间内更换，排出有害气体，而不会引起室内温度的突然变化。最适合培养材料的地方，地形高，有利于排水，不需要周围有毒气体的工厂。

鸿福人工栽培羊肚菌(图)-羊肚菌报价-淮北羊肚菌由商丘市睢阳区鸿福食用菌栽培技术推广服务部提供。鸿福人工栽培羊肚菌(图)-羊肚菌报价-淮北羊肚菌是商丘市睢阳区鸿福食用菌栽培技术推广服务部（[www.hfycj.cn](http://www.hfycj.cn)）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：赵福全。同时本公司（[www.hfycj.cn](http://www.hfycj.cn)）还是从事羊肚菌种植技术，河南羊肚菌种植，商丘羊肚菌栽培技术的服务商，欢迎来电咨询。