

## 锅炉灭菌 随州灭菌锅炉 隆兴食用菌机械设备

产品名称	锅炉灭菌 随州灭菌锅炉 隆兴食用菌机械设备
公司名称	随州市隆兴食用菌机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省随州市曾都区新工业基地玉柴大道恒利达工业园
联系电话	13997897756

## 产品详情

由崇州市燎原乡推荐的成都市尚品源生态农业有限公司，由贵州省果蔬行业协会食用菌分会推荐的贵州中科易农业科技集团有限公司，由云南省食用菌协会推荐的昆明食用菌研究所，由绵阳市游仙区食用菌产业协会推荐的绵阳市经科菌业有限责任公司，由南江县农业农村局的南江宏信生物科技有限公司，由小金县农业畜牧和水务局的青藏源农业科技有限责任公司，由洋县经济贸易局的陕西庆瑞丰食药用菌科技有限公司，由成都市锦江区农业农村局的四川菌益依农业科技有限公司，由迪庆香格里拉食用菌产业行业协会推荐的香格里拉市天境农业有限公司，食用菌灭菌锅炉，由榆林市榆阳区农垦总公司推荐的榆林马合农场，由云南省食用菌产业协会推荐的云南菌视界生物科技有限公司，获得“羊肚菌行业先进单位”荣誉。由华中农业大学协会推荐的华中农业大学罗信昌，由榆林市榆阳区农垦总公司推荐的榆林市马合农场农艺师张彦飞，由云南省食用菌产业协会推荐的昆明植物研究所工程师赵琪，由金乡县农业农村局的金乡县晨雨食用菌专业合作社农艺师周不修获得“羊肚菌行业先进工作者”荣誉。

为促进羊肚菌产业健康发展，发掘羊肚菌营养价值，普及羊肚菌作为食材的烹饪方法，开拓羊肚菌消费市场，组委会特别组织了“2019第四届全国羊肚菌大会羊肚菌美食烹饪大赛”，本次大赛共有12家单位参赛。组委会在会前通过现场制作、品鉴，并特别邀请到餐饮业国家一级评委、首长保障餐厅总厨孙家涛等评委，综合评委现场评选打分，最终评选出金奖1名，银奖2名，平菇灭菌锅炉，铜奖3名。开幕式上，组委会为获奖单位颁发了奖杯。

### 陕西山阳县做大做强食用菌产业

【核心提示】：目前，山阳县已发展食用菌5000万袋，其中香菇3000万袋、木耳2000万袋，产值达3.2亿元，带动辖区1万户贫困户户均增收超过万元。今年以来，陕西省山阳县依托资源优势，全力做大做强食用菌产业。山阳县坚持把食用菌产业作为四大支柱扶贫产业之一来抓，强化规划、招商引资等关键举措，锅炉灭菌，食用菌产业步入快速发展轨道。目前，全县已发展食用菌5000万袋，其中香菇3000万袋、木耳2000万袋，产值达3.2亿元，带动辖区1万户贫困户户均增收超过万元。

一是强化领导，高点规划，高位推动。成立由县政府主要领导任组长、分管领导任副组长的食用菌产业领导小组，先后赴河南、黑龙江、河北等地进行考察学习，结合山阳实际，编制了《山阳县食用菌产业翻番发展规划》，着力打造“一心、两带、三流域、六园区”整流域推进、大园区发展格局，“一心”即：高坝亿袋食用菌工厂化菌包生产中心；“二带”即：十里至银花食用菌产业带，色河至板岩食用菌产业带；“三流域”即：高坝油匠河流域、十里磨沟河流域、两岭洛马河流域；“六园区”即：十里磨沟里、中村沟口、两岭刘家庄、板岩安门口、高坝井岗和街道六个食用菌园区，计划2018年到2020年，全县食用菌规模由5000万袋发展到2亿袋。

二是精心组织，积极引进，扎实推进。以“一心、两带、三流域、六园区”建设为抓手，精心策划项目，积极走访洽谈，先后与杨凌天河公司和陕西元丰集团对接，注册成立了山阳和丰阳光食用菌公司，投资4.05亿元建设100个食用菌基地、1个工厂化菌包生产中心；与西峡鸿洋公司洽谈，签订了总投资1.2亿元的合作协议，在两岭镇建设食用菌基地和加工车间；与诚惠生态农业公司对接，在板岩镇投资2亿元建成了集食用菌生产、加工为一体，食用菌、光伏产业相结合的产业园区。三是改变方式，转变模式，结实链接。采取“公司+专业合作组织+园区+基地+农户（贫困户）”以大带小联动发展模式，一改过去的家庭分散经营方式。把公司作为龙头，承担食用菌产业链条中具风险的上、下游工作，与专业合作组织按协议或合同进行合作，负责产品

## 白灵菇的贮藏保鲜技术

【核心提示】：白灵菇贮藏的适宜温度为 0.5 -0.5 ，温度过高会加快色变或衰老，随州灭菌锅炉，甚至腐烂。

1、适宜条件：白灵菇贮藏的适宜温度为 0.5 -0.5 。温度过高会加快色变或衰老，甚至腐烂;温度过低又会造成冷害或冻害。贮藏环境的空气湿度以95%-100%为宜。

2、采收要点：当白灵菇菌盖充分展开，孢子未大量释放时采收。要轻采、轻拿、轻装，减少机械碰撞与损伤，用利刀削平菇柄，用毛刷刷净菇体杂物，并剔除畸形、破损和带病虫的菇。要求菌盖完整，菌盖(掌形菇)长7-15厘米，菌色洁白，菌肉坚实，柄长不超过2厘米。菌品单个重150克左右时最受市场欢迎，售价也较高。

3、预冷：将经过分级、修整、处理后的鲜菌放入塑料筐中，及时移入0 -1 的冷库中充分预冷，一般以15-20小时为宜。

4、包装、冷藏：将白灵菇用食品纸包装后，放入内衬聚保鲜袋的塑料周转筐、泡沫箱或纸箱内并扎紧袋口，双层袋的贮藏效果好于单层袋，每箱以5-10千克为宜。在0 左右的条件下，可贮藏50-60天，无开伞、发霉、褐变等现象出现，风味纯正。

锅炉灭菌-随州灭菌锅炉-隆兴食用菌机械设备(查看)由随州市隆兴食用菌机械设备有限公司提供。随州市隆兴食用菌机械设备有限公司(www.hblxsyjxx.com)在农业机械这一领域倾注了无限的热忱和热情，隆兴食用菌机械设备一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：閻经理。