



三、臭氧与其他杀菌药物对比：臭氧作为一种广谱高效杀菌剂，其杀菌速度较氯快300-600倍，可以快速杀灭各种细菌繁殖体和芽孢，病毒和真菌，如：

1、寄生性真菌病害：有褐腐病、褐斑病、软腐病、褶霉病、枯萎病、浅红酵母病等。

2、竞争性真菌病害：毛霉，根霉，曲霉，青霉，链孢霉，绿霉。

特别是对黑木耳栽培菌制菌期危害为严重的“红色脉孢霉（Neurosporspp）”杀菌效果极佳。在传统杀菌药物中如：甲醛又名福尔马林，高锰酸钾俗名灰锰氧，酒精化学名称乙醇，多菌灵又称棉萎灵，气雾消毒盒商品为灰色粉剂，新洁尔灭阳离子型表面活性杀菌剂，升汞重金属盐型杀菌剂，碘福广谱性杀菌剂，百菌清有机氯保护性广谱杀菌剂，硫磺保护性杀菌剂和杀螨剂。杀菌不彻底有死角，药物残留大可造成二次污染，对人有伤害，多年用的菌房内各种细菌形成了对药物的抗性不易杀死。随着人们对化学消毒剂在制菌中对生产人员造成的伤害和化学消毒剂残留造成黑木耳污染的重视。臭氧将成为食用菌行业的新兴消毒剂得到迅速的推广和使用。四.臭氧在食用菌生产环节运用食用菌培养室，接菌室，强冷室，操作室，工作室，催芽棚，木耳，蘑菇、香菇、平菇栽培大棚，黑木耳，蘑菇深加工车间包装车间等等空间。利用臭氧消毒杀菌效果极佳。同时可去除各类杂菌和异味污染，保证商检出口质量。对比于令人头痛的甲醛，硫磺熏蒸消毒同时，能耗减少，人身健康，取得了满意效果。

????????????????

1????????????????

2????????????????

3????????????????

4????????????????

5????????????????

6????????????????2-5????????????

????????????????

1????????????????

2????????????????

3????????????????

4????????????????

????????????/????????????