

食用菌发酵增产剂 促进剂M

产品名称	食用菌发酵增产剂 促进剂M
公司名称	淮安市大华生物制品厂
价格	10.00/公斤
规格参数	型号:促进剂M 类型:加快腐熟 品牌:大华
公司地址	中国 江苏 淮安市 淮安市楚州区白马湖农场
联系电话	86 0517 85751101 18952315919

产品详情

型号	促进剂M	类型	加快腐熟
品牌	大华	产品规格	1.5kg袋
主要用途	食用菌原料发酵		

食用菌专用发酵剂——发酵增产剂

一、产品简介

发酵增产剂是淮安市大华生物制品厂引进日本生物技术开发而成的一种新型微生物制剂，内含多种有益菌，高效安全、无任何毒副作用，适用于食用菌栽培原料（如棉籽壳、秸杆、木屑、玉米芯、谷壳、禾草等培养料）的发酵，可用于栽培蘑菇、平菇、草菇、鸡腿菇、姬松茸、大肥菇等多种菇类，是生产绿色、无公害食用菌产品的优良制剂。

二、作用特点

发酵增产剂中含有大量的有益微生物群，能产生淀粉酶、蛋白分解酶、纤维分解酶、脂肪分解酶、氧化还原酶等多种催化分解酶，具有极强的催化分解能力，在原料发酵过程中可产生大量的葡萄糖、氨基酸、维生素、酶类等天然活性物质，并且发酵产生的高温能杀灭原料所携带的病原菌、虫卵，而且通过大量有益微生物的拮抗作用，能杀灭或抑制杂菌的繁殖和侵入。

三、主要功效

1、促进养分分解，提高食用菌产量

发酵增产剂用于有机物原料发酵，能将难以分解的植物纤维、木质素等大分子物质催化分解成易被菌丝吸收利用的营养成分，提高原料的有效养分含量。试验表明，使用发酵增产剂发酵原料能促进菌丝生长

，出菇期可提前3—5天，且单菇重增加，产量可增加10—30%。

2、增强原料抗杂能力

发酵增产剂在原料发酵过程中，增温迅速，高温持续时间长，可以杀灭原料中携带的霉菌、腐败细菌及虫卵，栽培时不需再添加多菌灵、克霉灵等杀菌剂，另外可以促进栽培料中有益菌的增殖，利用大量有益菌的拮抗作用抑制杂菌生长。

3、减少农药使用，提高产品品质

由于发酵增产剂具有极强的抗杂能力，原料中不必再添加杀菌剂，基本消除了菇体农药残留问题，同时发酵产生的葡萄糖、氨基酸、维生素等多种活性物质，可使菇质鲜嫩，口味纯正，且子实体韧性好，耐贮运，可明显提高产品品质。