

出菇架价格 食用菌出菇架 山东标榜

产品名称	出菇架价格 食用菌出菇架 山东标榜
公司名称	山东标榜仓储设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东济南历城区荣盛时代国际1-2306
联系电话	15634897222

产品详情

在初夏平菇生产时，采收1~2潮菇后进行越夏管理，使其在偏干、缺氧、温度稳定条件下，降低呼吸强度、保持较强生活力、保存养分，早秋再进行出菇管理，这样可提前进入市场，取得较好的经济效益。平菇进行越夏管理有以下几种方法：

1.风干法

将出过1~2潮菇的菌袋去掉菇根、死菇、老菌皮(未出菇的菌袋不必打开袋口)，风干，放置在阴凉通风处。若放在室外要加覆盖物以防雨淋，防潮防霉。8月底气温降低后，将菌袋浸泡在水池中，使其吸透水分，再进行出菇管理，一周后即可出菇。

2.沟贮法

选择地势较高、排水方便的地方，挖宽50厘米、深60~70厘米的贮藏沟，将沟壁拍实，并撒石灰(消毒和杀菌)，再将没有污染的菌袋放入沟内，一般放3~4层。沟上覆土厚约50厘米，高出地面15厘米，呈弓形，出菇架价格，以利排水。在越夏管理期间，如遇长期干旱，应向沟面适当浇水保湿。入秋后挖出菌袋，在浸水池内浸泡24小时左右，按常规进行出菇管理，10天即可出菇。

3.覆土法

对于地栽平菇，气温升高不适出菇时，即停止喷水，清洁床面，使料面稍加干燥，含水量降至45%左右；然后覆盖薄膜，上面再覆盖7~10厘米厚的干净泥土，稍拍紧；泥土上再盖草帘进行遮阳，以防高温；四周开好排水沟，防止雨水浸入料内；如遇久旱，则需在土层表面喷水保湿。待高温过后，掀去覆土与薄膜，在床面浇灌一次重水，浸透培养料，然后按常规管理，一周后即可出菇

鸡腿菇的栽培方式：

1.选场配料。栽培场地可选择在室内或室外大田、大棚，或者果树、农作物间进行套作。一年四季均可种植，夏季在室内或遮阴棚种植，秋、冬、春三季均以室外为主，进行露地栽培。配料：每20平方米的种植面积，就需要使用干稻草400公斤、石灰粉20公斤，此外还可适当添加辅助原料（如麦皮、米糠）等。

2.原料处理。用3%石灰水浇泼在配料上，边浇水边上堆培养料，堆高2米，长宽自定，拍严实后盖膜发酵。在料中插一支温度计，当料温升至60℃时，一直持续到第二天的上午再进行一次翻堆工作，这个时候翻的同时还需要浇3%的石灰水进去，然后再像之前一样覆盖薄膜继续发酵，等待温度达到60℃以上而且维持1天就可以下田进行栽培。

3.播种栽培。挖宽1.2米，深10厘米，长度根据地形决定，共20平方米的畦床，四周需要挖出深宽各20厘米沟用来排水。栽培前几天用3%石灰水浇于全畦床，栽培的当天还需要撒一层干草木灰。每平方米按干料计算用料20公斤，食用菌出菇架，厚约25厘米，用种量10%。栽培结束后可以借用木板把料面压实整平，再薄薄撒一层干草木，然后盖土3厘米，土面之上再薄撒一层草木灰，然后就可以盖膜等发菌，3天后抖动薄膜有助于新鲜氧气的进入，帮助通风换气，每天需要进行2次。

4.发菌管理及采收。用竹竿撑起小弓棚，减少或增加棚上的草帘厚度和用制作双层竹弓双层膜的方法来调控棚内的温度至10—28℃之间，一个多月之后若是小菇破土而出，食用菌出菇网格架，就可以把盖膜去除，轻喷水、勤喷水用以保湿，等10-20天进入菌蕾期，就可以进行采收工作了。用手左右旋转拨出鸡腿菇，削去菇脚上的泥土，装进筐里运入市场进行销售。

食用菌出菇架批发会有烧菌现象吗?食用菌烧菌现象的产生原因有下文向你解答。食用菌烧菌是指在食用菌发菌过程中由于菌袋内温度过高，食用菌出菇层架，较长时间超过35℃以上而造成的菌丝现象。发生"烧菌"的菌袋表现为流黑水、腐烂散袋、绝收等特征，严重危害食用菌生产。同时烧菌现象是温室大棚食用菌生产中很令食用植者头疼的问题，会引发诸如幼菇、出菇困难甚至不出菇等问题。很多菇农认为烧菌现象的高发期多发生在气温较高的夏季，其实不然，如果管理不当，冬季一样会出现烧菌现象。

出菇架价格-食用菌出菇架-山东标榜(查看)由山东标榜仓储设备有限公司提供。山东标榜仓储设备有限公司(www.bbcssb.com)拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！