

# 食用菌发菌架 发菌架 山东标榜

产品名称	食用菌发菌架 发菌架 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

山东发菌架厂家提示架子菇是香菇栽培的一种方式。

近年来，作者访问了西部山区的食用植物园，以研究脱落蘑菇的生产管理问题。经验丰富，但也发现管理上的一些问题。下面为您介绍架子菇的管理方法。

山东发菌架厂家提示香菇芽进入香菇出芽阶段，现阶段的管理措施主要是温度和湿度控制。

保持棚的阴影，以防止阳光直射到蘑菇棚上。当蘑菇棚的温度超过20℃时，必须每天进行通风和冷却。温度高于25℃，应在早晨，中午和晚上通风一次。

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，发菌架价格，放置在阴凉通风处。若放在室外要加覆盖物以防雨淋，木耳发菌架，防潮防霉。8月底气温降低后，将菌袋浸泡在池中，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，食用菌发菌架，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，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，发菌架，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

食用菌的生产需要一个相对潮湿的环境，一般的产品很难在这种环境中做到很好的防腐效果，常常用不了多久就腐烂了。重新更换新的网格费时费力，得不偿失。因此食用菌网格的防腐问题是重中之重。

食用菌网格网架表面采用高温浸塑处理，光滑鲜亮，防腐效果好。一般颜色为绿色，白色或蓝色。该产品是一种采用低碳钢丝焊接而成，网片结构经常采用四边双丝，为的是与边框有效简便的连接；中间十字双丝结构，以加强网格的稳固能力。

食用菌发菌架-发菌架-山东标榜(查看)由山东标榜仓储设备有限公司提供。“仓储设备、托盘”就选山东标榜仓储设备有限公司(www.bbcssb.com)，公司位于：山东济南历城区荣盛时代国际1-2306，多年来，山东标榜坚持为客户提供好的服务，联系人：荣经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。山东标榜期待成为您的长期合作伙伴！