## 食用菌生产线 随州隆兴灭菌锅炉 食用菌生产线接种台

产品名称	食用菌生产线 随州隆兴灭菌锅炉 食用菌生产线接种台
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

棒式栽培香菇的菌棒经过秋冬二季出菇,含水量减少。为了使香菇增加产量,需要进行补水处理。补水方法有注水法和浸水法两种,现主要介绍注水法补水。 菇畦中的菌棒就地不动,用直径2厘米的塑料管沿着畦向安装,菇畦中间设总水管,总水管上分支出小水管,小水管长度在50厘米左右,上面安装12号针头控制水流。由总水管提供水源,另一端密封。装水容器高于菌棒2米左右,食用菌生产线接种台,使水流有一落差的压力,在注水时菌棒中心用直径6毫米的铁棒插孔1个,孔深约菌棒高度的3/4,不能插到底以免注水流失,由于流量受到针头的控制,滴下的水菌棒即能吸收又不致于溢出,一般15分钟就能补水完毕。补水后盖上薄膜,控制温度在20~22 之间发菌,每天换气1~2次,每次1小时,注水给菌棒提供了充足的水分,并同时增加了干湿差和温度差,6天后开始出现菇蕾而且菇潮明显,子实体分布均匀,当温度升到23 以上时原基形成受到抑制,要利用早上低温时喷冷水降温,刺激菌棒形成原基再出一批菇,由于温度的升高再加上菌棒养分也所剩无几,菌丝衰弱,并且无活力,即可结束菌棒栽培。

## 【操作步骤】:

- 1. 首先将内层灭菌桶取出,再向外层锅内加入适量的水,使水面与搁架相平为宜。
- 2.注意不要装得太挤,以免防碍蒸汽流通而影响灭菌效果。
- 3.用电或煤气加热,出售全套食用菌生产线,并同时打开排气阀,食用菌生产线,使水沸腾以排除锅内的冷空气。待冷空气完全排尽后,关上排气阀,让锅内的温度随蒸汽压力增加而逐渐上升。当锅内压力升到所需压力时,控制热源,维持压力至所需时间。
- 4. 灭菌所需时间到后,切断电源,让灭菌锅内温度自然下降,当压力表的压力降至0时,打开排气阀, 旋松螺栓,打开盖子,取出灭菌物品。如果压力未降到0时,打开排气阀,就会因锅内压力突然下降,使 容器内的培养基或者菌包破损。

## 烘干机使用方法:

- 1、使用前安装:机子安装前应选择比较干燥、平整、顶部和四周通风条件较为通畅的地方。找平地面,将主机放置在中间位置,按出厂时木板上所标注的位置摆放左后板、左侧板,食用菌生产线价格,用随机附带的连接板及螺栓将后反、侧板与主机联接,然后将左前门从上往下插入较链孔安装好左箱体,依同样的方法安装好右箱体,将风扇接在220V照明电源上试运转。首先检查风扇风叶是否旋转灵活、轻快,然后检查电源电压是否与本机标准电压相等。
- 2、使用时正确操作方法:将承载物用的筛子均匀地放上待烘干的物料后,按顺序依次装入箱体内,关好箱门,畅开左右顶盖,开启风机,将温度计插在左、右两个前门洞中,然后将烟煤块或柴禾放入炉膛中点燃进行加热,开始火力不宜过大,应慢火加温,前两个小时内,每隔20分钟左右,应上下换一下筛子位置,

有已烘干的及时收取。烘制过程中,注意观察温度计所指示的读数,开始温度控制在25°—35° 为宜。随着香菇水分的蒸发,2小时后将筛子里面的烘干的香菇挑起,可适当延长换筛时间,这时应打 开主机箱两个上活风门,盖上左右箱体顶盖。温度可提高到55°。温度过高时,应打开炉膛,防止香 菇变色。停火后,风机要继续旋转5—10分钟。

食用菌生产线-随州隆兴灭菌锅炉-食用菌生产线接种台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.hblxsyjjx.com)在农业机械这一领域倾注了诸多的热忱和热情,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:閤经理。