

金针菇 F8505 新菌种的生长 特性和商品性状



吕和平 武艳霞 杭树群 周宗俊

(中国农科院植保所微生物室 北京 100094)

F8505 是笔者“七五”期间选育出的金针菇新菌种。几年来,经北京、天津、河北、浙江、湖南等地栽培生产,其子实体各项性状表现优良、稳定,深受菇农和专业厂的欢迎。现将其生长特性和产品商品性状介绍如下。

1 F8505 的生长特性及栽培要点

F8505 栽培时要求营养丰富的培养料,如以棉子壳、玉米芯、木屑为主料时,需配以麸皮、玉米粉等辅料,并适量加入氮、磷肥,效果最佳。培养料的含水量为 60%~65%。该菌种菌丝体生长阶段要求培养料的酸碱度适宜范围为 pH 5~7,适宜温度为 22~25℃。

调节好子实体生长期的环境条件,是获得高产、优质商品菇的关键。通过试验总结了 F8505 的出菇管理特点,即菌丝长到袋底或快长满袋时就要移入出菇场(室),解开菌袋,去掉老化菌种和表面菌皮,弄平压实,使成熟的菌丝接触新鲜空气,维持出菇场(室)的空气相对湿度在 80%~90%,温度保持在 12~15℃,有微弱光线。满足以上条件可以促使菇蕾整齐发生。菇蕾出现后,栽培场(室)温度应降至 3~5℃,适量通风培养 5~7 天,这样就可使菇柄挺拔、整齐。子实体生长阶段,调节好菇场

(室)的温、湿度十分重要。根据栽培经验,菇场(室)的温度保持在 5~10℃,空气相对湿度在 90%左右,此时子实体生长整齐,颜色白或浅黄。掌握好菇场(室)的通风是获得 F8505 高产、优质菇的另一重要条件。通风过量,菇柄矮小、色深,菌盖提早开伞。若通风不足,容易形成针状菇(菌盖极小,菇体形状像针一样),这两种菇均无商品价值。所以要通风适量,使菌柄伸长,色泽浅淡,菌盖一般 1cm 左右。当子实体达到采收标准(13cm 左右,半开伞)时,即行采收第一茬菇,商品菇采收率可达 50%左右,采收后立即去掉料面残菇,覆膜保湿,使菌丝恢复生长,并采取促菌蕾等措施,以获得第二茬菇,商品菇采收率为 30%左右。

2 鲜菇商品性状

该菌种培养出的鲜菇商品性状为:菇体整齐,菇柄属细密型,菇体色泽白或淡黄,菌盖适中,不易开伞。据理化分析,每百克干菇中含粗蛋白 31.2mg,粗脂肪 5.4g,粗纤维 3.3g,灰分 7.6g。并含有多种氨基酸(其中有 7 种人体所必需的氨基酸),赖氨酸含量 0.64mg/100mg。可见, F8505 是值得进一步推广的金针菇优良菌种。

收稿日期: 1996-02-16。