



平菇栽培学

主讲:张勇

平菇栽培技术 —概述

平菇肉质肥嫩，味道鲜美，营养丰富能调节人体的新陈代谢，降低血压，对肝炎、胃溃疡、十二指肠溃疡、软骨病都有疗效。平菇是一种营养丰富的保健食品。

平菇的适应性很强，在我国分布极为广泛，通过人们对野生平菇的驯化栽培与育种，已形成了一系列的配套品种。平菇和其他食用菌相比，是最易栽培的菌类，能利用多种农副产品下脚料进行生料或熟料栽培，栽培方法简单易行，生长周期短，栽培场地多样化，取材广泛，成本低，见效快，是城郊菇农种植的大宗鲜菇品种。

平菇栽培技术 —生物学特性

1. 形态特征

平菇由菌丝体和子实体两大部分组成。

菌丝体 子实体

2. 子实体的生长发育过程

- | | |
|---------|---------|
| (1) 原基期 | (2) 桑葚期 |
| (3) 珊瑚期 | (4) 伸长期 |
| (5) 成形期 | (6) 成熟期 |

平菇栽培技术 —生物学特性

3. 生活条件

- (1) 营养：平菇属木腐菌。
- (2) 温度：平菇为低温变温结实性菌类。
- (3) 水分和湿度：平菇属喜湿性菌类，耐湿力较强。
- (4) 空气：平菇是好气性真菌，菌丝和子实体的生长发育都需要氧气。
- (5) 光照
- (6) 酸碱度(pH)

平菇栽培技术 —栽培技术

目前主要是采用代料栽培。

代料栽培：（定义、作用、方式）

重点介绍平菇的袋栽。

袋栽：是袋式栽培的简称，又称太空包栽培。它是指在耐热塑料袋中栽培食用菌的方法，也是木腐性食用菌代料栽培的主要方法。

平菇栽培技术 —栽培技术

（一）熟料袋栽：优点、缺点

- | | |
|---------------------------------------|------------|
| 1. 菌种制备 | 2. 栽培季节的确定 |
| 3. 培养料选择 | 4. 培养料的处理 |
| 5. 培养料的配制 | |
| 6. 装袋灭菌：塑料袋选用宽 22~24cm，长40~50cm规格的袋子。 | |
| 7. 接种 | 8. 发菌 |
| 9. 出菇管理 | 10. 后期管理 |

平菇栽培技术 —栽培技术

(二) 生料栽培：概念、优点、缺点、方式

应用最为广泛的是袋式栽培，袋式栽培的主要步骤与熟料基本相同，所不同的是培养料不经过灭菌这一过程。具体方法如下：

1. 菌种制备
2. 栽培季节的确定
3. 原料选择、处理
4. 拌料
5. 装料、接种
6. 发菌
7. 其他

平菇栽培技术 —栽培技术

(三) 发酵料袋栽

发酵料袋栽也叫半熟料栽培，是指培养料不经高温灭菌，而靠堆积发酵，用巴氏消毒法杀死其中大部分不耐高温的杂菌和害虫后，再进行栽培的方法。

发酵料栽培平菇具有栽培工艺简单、投资少、杂菌污染率低的特点。

平菇栽培技术 —栽培技术

(三) 发酵料袋栽

1. 菌种制备：同生料栽培。
2. 栽培季节的确定
3. 培养料的选择
4. 堆积发酵：培养料的堆积发酵具体步骤包括预湿、建堆、翻堆、质量检查。
 - (1) 建堆
 - (2) 翻堆
 - (3) 堆料的质量检查
5. 装袋和播种
6. 发菌与出菇
7. 采收和后期管理

平菇栽培技术 —采收与分级

采收与分级

- (一) 采收
- (二) 分级

平菇栽培技术 —复习思考题

1. 平菇子实体发育有几个时期？有何特点？
2. 平菇的主要栽培方式有哪几种？各有什么优缺点？
3. 如何选择平菇菌种？
4. 试述生料栽培平菇的关键技术？
5. 试述发酵料栽培平菇的关键技术？

欢迎提出宝贵意见，谢谢！

[返回](#)

