

環控溫室



漁農自然護理署

通訊 2015年12月號

姬松茸栽培

編者按

本地生產的食用菇，一直廣受市場歡迎。最近，有公司把工廠大廈單位改建成環控溫室栽培姬松茸，利用自身技術和經驗，自留菌種及自製菇包，並採用環控設施調控菇室內的溫度、濕度及光線，以工廠化生產方式種植高價值的姬松茸。本期重點報道他們的生產情況。

菌種菌絲及菇包培養土



自己保存菌種和繁殖菌絲



菇包培養土的原料



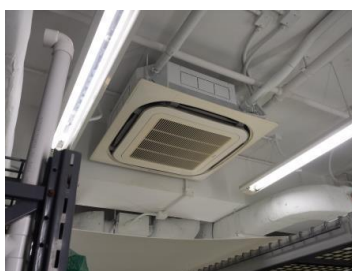
殺菌機及經殺菌處理的培養土



姬松茸的生長



層架式栽培生產



以室內空調控制溫度



噴霧加濕喉管



菌絲生長期



子實體成熟



新鮮產品

漁農自然護理署網頁
<http://www.afcd.gov.hk>

索取資料、預約參觀示範溫室
漁農自然護理署園藝組（電話：2679 4294）