

環控溫室



漁農自然護理署

通訊 2009年12月號

環控栽培白蘑菇



編者按

利用環控設施，可以調校溫度、濕度及二氧化碳濃度，製造適當的環境以栽培優質白蘑菇。今期向大家介紹使用特別設計的環控設施來生產白蘑菇。



環控設施與栽培室



環控設施可以製冷降溫，加熱升溫，調節濕度及二氧化碳濃度。



顯示板清楚地呈現各樣指數及設施的運作情況。



環控設施連接栽培室以輸送合適的空氣予白蘑菇生長。栽培室以密室形式設計以達較佳的環控效果。

白蘑菇的整個生長過程均不需要光線，故在工作時才需亮燈。



培養料上架及覆土



將滿佈菌絲而處於低溫的堆肥包放上栽培架。弄鬆2~3厘米厚的表層，填塞間隙及掃平。保持室溫18°C ~ 20°C及相對濕度約95%，以讓菌絲從休眠狀態中恢復活力。

一天後，覆土(4~5厘米厚)於培養料上並適當澆水讓覆土層濕潤，但不可讓水流入培養料。逐漸提高室溫至26°C及保持二氧化碳濃度於8,000~10,000 ppm，以讓菌絲活躍生長。



子實體的生長

當菌絲佈滿覆土表面時，便將室溫在4天內漸降至18°C，調低二氧化碳濃度至1,000~1,500 ppm及保持相對濕度於85~90%，以刺激子實體生長。



子實體經過約7天的成長後，便踏入成熟期以待採收。

從覆土至採收約需20多天。

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)