

環控溫室



漁農自然護理署

通訊 2016年6月號

杏鮑菇及香菇栽培

編者按

本地生產的食用菇一直廣受消費者歡迎。有見及此，有農場把農舍改建成環控溫室，栽培杏鮑菇和香菇。採用國內的技術，從國內輸入菌絲包，利用環控設施調控菇室內的溫度、濕度及光照，進行工廠化生產。其中生產的杏鮑菇獲得了本地的有機認證。本期摘要報道有關的生產情況。

杏鮑菇

本地一農場利用改建的農舍生產杏鮑菇，十分成功。菌絲包用凍櫃由內地進口，然後在環控的條件下栽培，每包只保留三個最健壯的菇芽，令品質得到保證。未用的菌絲包會以低溫貯存，使其活性在半年內不會減弱。產品在本地超市有售。



香菇

本地一農場採用環控技術生產鮮香菇。由內地進口的菌絲包呈圓柱狀，看似一根根木柱。農場在溫室內採用水簾、抽氣扇、噴霧器，室頂覆蓋黑膠膜等方法來調節溫度及光照。鮮香菇現正透過直銷及在超市銷售。



以水簾降溫



大抽氣扇



生長的香菇



室頂懸掛噴霧器

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）