

滑菇高产栽培的关键技术

姜国基

(普兰店市农业技术推广中心,辽宁 普兰店 116200)

近年来滑菇发展很快,已成为普兰店市乃至辽宁省食用菌的主栽品种之一。但有不少菇农在栽培中出现了这样那样的问题,使成功率、产量、质量均有所下降,经济效益低,严重影响了菇农的种菇积极性。经过几年的摸索,现将滑菇高产栽培的关键技术介绍如下:

1 确保适宜栽培时间

滑菇属低温变温结实型食用菌,一般采用春天播种秋天采收的栽培方式。播种时要求气温0~5℃,如采用熟料栽培,既可春种秋收,也可8月份或秋后制袋,冬春出菇,实施反季节栽培。

2 选择优良品种

应根据气候、栽培方式和目的来选用不同的优良品种。在选用菌种的时候要求从外观看,菌丝要洁白、呈绒毛状,并且生长细密、均匀、健壮;要求菌龄在45~60 d,没有老化,不萎缩,无积水现象;选用菌种的时候应根据需要各品种搭配使用,不要单一使用某一品种,从而防止出菇过于集中而影响到产品的销售。

3 净化接种环境,迅速均匀撒播菌种

待蒸料冷却到20℃以下,在消毒好的接种室或接种帐内接种,打开塑料薄膜,迅速均匀撒播菌种,时间越短越好。接种时可采用穴播,也可采用混播的方法。去掉菌种的老皮和原基,用手将菌种掰成杏核大小的小块,打开塑料薄膜,把菌种均匀地撒在料面上,用消毒过的压板适当压实,使菌种和料能够很好地接触,对折塑料薄膜并将两端向上卷紧,防止水分蒸发。生产实践表明,接种量适当加大些,能够使菌丝快速生长,并且可以防止早期杂菌的发生,适宜的接种量为15%~20%。

4 发菌管理规范化

在发菌初期,既要保证满足菌丝在低温5~8℃下培养,又要适当通风换气,排除CO₂,使菌丝快发,尽早铺满料面,减少杂菌污染。接种后已经

定植的菌丝体会逐渐变白,并向四周延伸生长。这时温度也会逐渐提高,菌丝就会生长加快并向培养料内部生长,但随着温度的升高,各种杂菌也会逐渐蔓延,造成菌盘(棒)污染,所以这个阶段应以预防控制污染为中心,把未上架的菌盘摆成“品”字型,但垛高一定不要太高,棚内温度控制在7~12℃为宜。在气温升高时,菌丝已经长满了整个菌盘,此时菌丝呼吸就会加强,需氧量也会加大,并释放热量,需要控制温度在15~20℃,加大通风量。在高温季节正式来临的时候,滑菇菌盘一般已经形成了一层黄褐色腊质层,菌块也已经富有弹性,对不良环境抵抗能力已经增强了很多,但如果温度超过30℃以上,菌块内部的菌丝就会由于受高温及氧气供应不足而死亡。因此,这个阶段应加强遮光,昼夜通风,当温度过高时应安装双层遮阳网或适当喷水降温。但要注意一定要在所有通风口处安装防虫网,防止成虫飞入或幼虫为害,必要的时候可以喷洒低毒无残留的生物农药。如喷洒2.5%的溴氰菊酯或4.5%氯氰菊酯等。

5 出菇管理科学化

出菇阶段主要是水分管理。揭膜搔菌后,菌盘进入外界环境适应阶段,覆膜1~3 d,待长出新菌丝后可进入喷水管理。最初4~6 d轻喷水,向空中喷雾,每天3~5次,湿度85%~90%,从第6天开始重喷水,让其渗入,15 d左右使菌盘含水量达到70%左右,以手指重压料面发软,且有水珠渗出为度,但底部和表面不要有积水;当出现原基应保持空间湿度为主,当菌盖长到0.5 cm时,可适当增加喷水量,加大通风管理。

6 病虫害综合防治

滑菇多是采用半熟料栽培,病虫害防治尤为重要,主要是生态防治,应遵循预防为主,综合治理的原则。菇农在选种时要选用活力强的优良菌种,低温发菌,尽量抑制杂菌生长,做到净化环境,消除杂菌及病害滋生地,并有效地使用杀虫灭菌药物,几种药物轮换使用防止产生抗药性,同时妥善处理被污染的菌盘,严防病菌扩散。

收稿日期:2010-12-13

作者简介:姜国基(1978-),男,辽宁省普兰店市人,学士,农艺师,从事食用菌及农业生态环境保护研究。E-mail:540042308@qq.com。