



虎奶菇栽培技术

汇报人:文小库

2023-12-03



目

CONTENCT

录

- 概述
- 生物学特性
- 栽培技术
- 病虫害防治
- 采收与加工
- 前景与展望
- 参考文献与致谢



01

概述



虎奶菇简介

虎奶菇是一种珍稀的食用菌，具有较高的营养价值和药用价值。

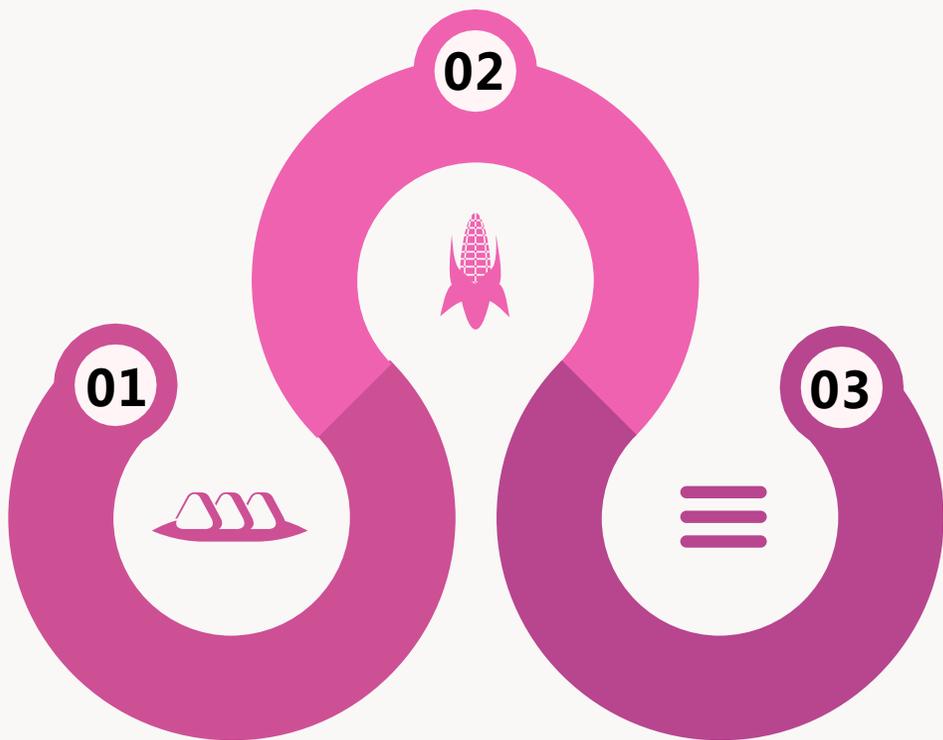
虎奶菇属于担子菌门、伞菌目、口蘑科，是一种腐生菌。

虎奶菇的子实体肉质肥厚、口感鲜美，营养丰富，富含蛋白质、多糖、维生素和矿物质等。





虎奶菇的营养价值



虎奶菇含有丰富的蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素和矿物质等营养成分。



虎奶菇的蛋白质含量较高，并富含多种氨基酸，特别是对人体必需氨基酸的含量较高。

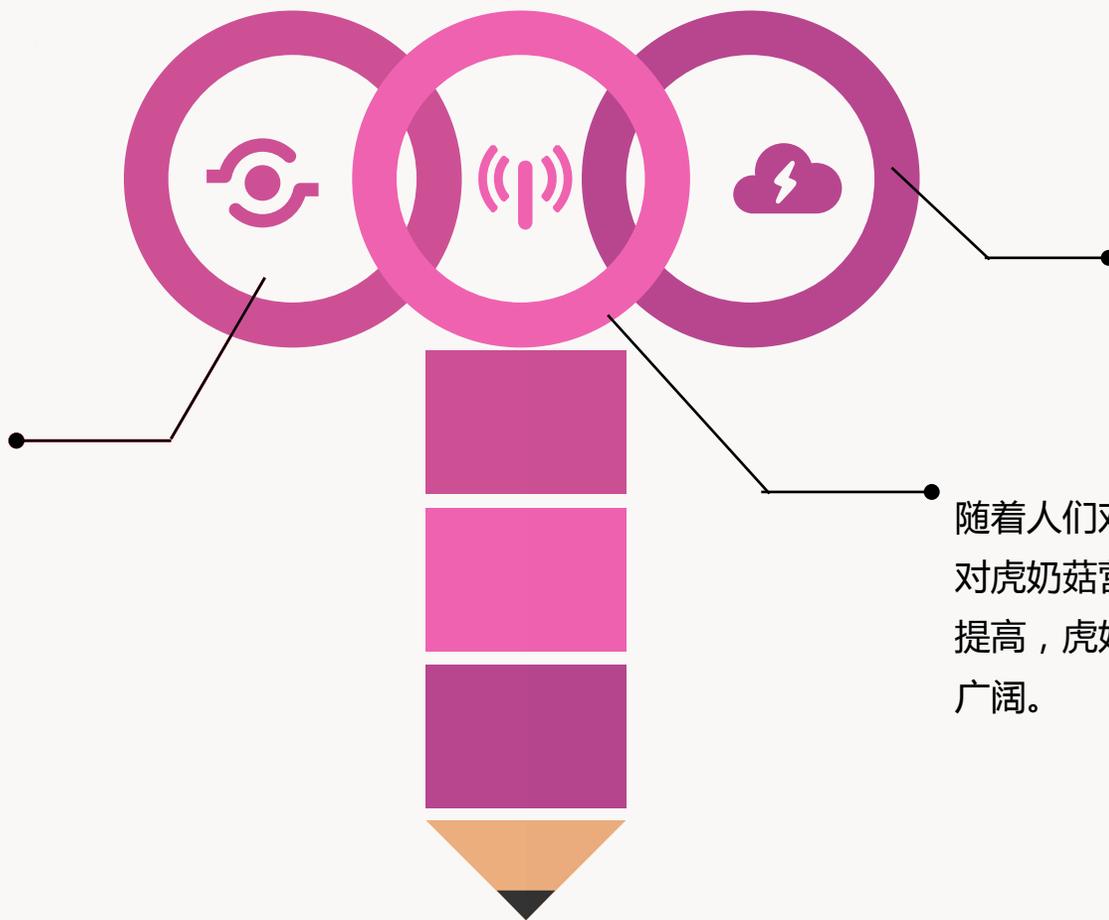


虎奶菇还含有丰富的多糖、黄酮类化合物和抗氧化物质等，具有很好的保健作用。



虎奶菇的栽培历史与现状

虎奶菇的栽培历史可以追溯到20世纪90年代，但直到近年来才逐渐得到重视和发展。



目前，虎奶菇的栽培主要集中在一些气候温暖、湿度适中的地区，如中国南方、东南亚等地区。

随着人们对健康饮食的追求和对虎奶菇营养价值的认识不断提高，虎奶菇的栽培前景十分广阔。



02

生物学特性



形态特征



虎奶菇子实体

呈扁半球形，表面有细小鳞片，质地肥厚，手感粗糙，断面为白色或淡粉红色。



虎奶菇孢子

呈广椭圆形，平滑，成熟时褐色。



生活习性



01

虎奶菇是一种木腐菌，常生于死树上，引起木材腐朽。



02

虎奶菇在自然界中常出现在热带、亚热带地区，分布广泛。

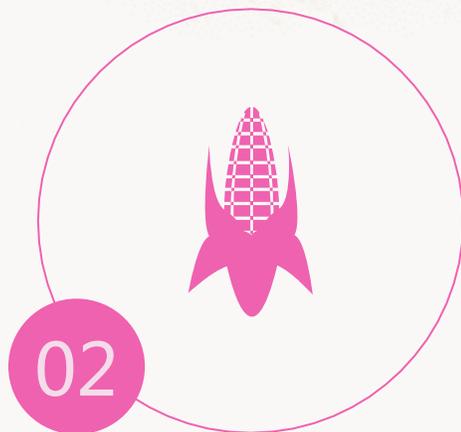


生长条件



温度

虎奶菇菌丝生长适宜温度范围为24-30℃，子实体生长适宜温度范围为18-26℃。



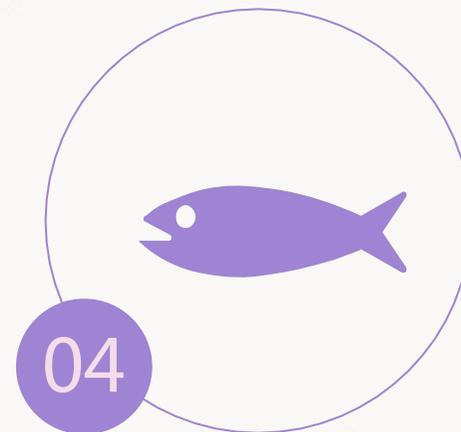
湿度

虎奶菇菌丝生长适宜的空气相对湿度为70-80%，子实体生长适宜的空气相对湿度为85-95%。



光照

虎奶菇菌丝生长不需要光照，子实体生长需要一定的散射光。



土壤

虎奶菇适宜在疏松、肥沃、排水良好的土壤中生长。



03

栽培技术



栽培季节与场所选择



栽培季节

虎奶菇的栽培季节一般选择在春季和秋季，此时气候适宜，温湿度较为稳定，有利于菌丝生长和出菇。

场所选择

虎奶菇的栽培场所应选择在环境清洁、空气新鲜、排水良好、避风向阳的地方，避免阳光直射和风尘污染。



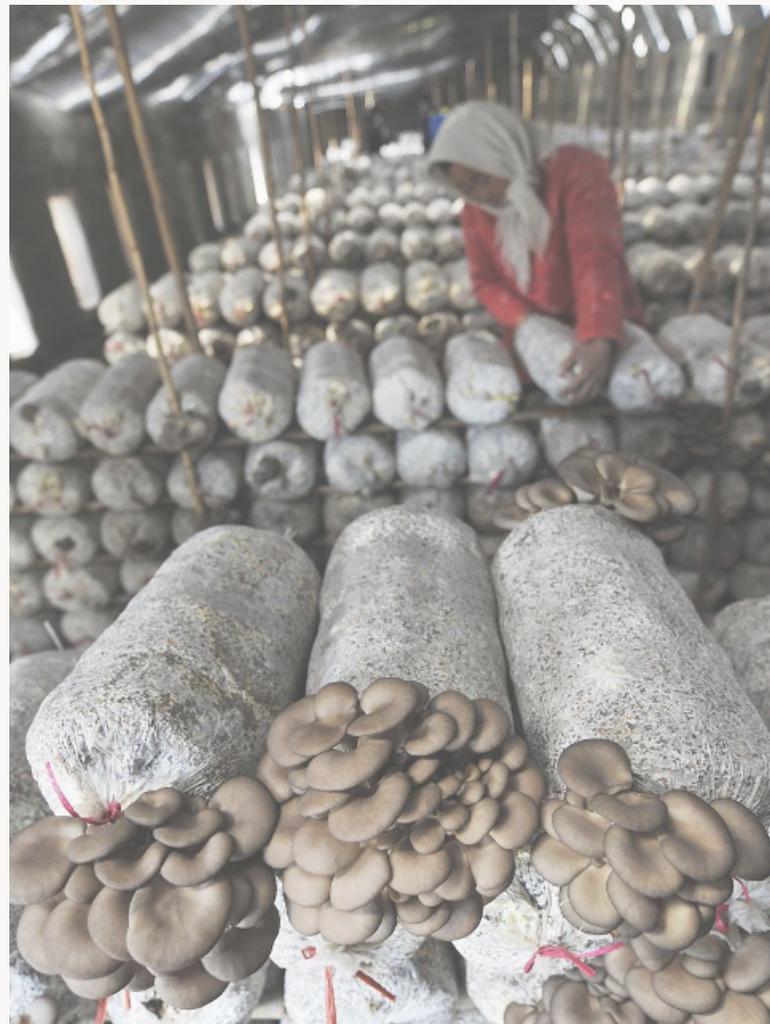
培养料配制

配方一

棉籽壳40%、玉米芯30%、麸皮20%、玉米粉10%，另加石膏粉1%、过磷酸钙1%、多菌灵0.5%。

配方二

棉籽壳60%、木屑20%、麸皮15%、玉米粉10%，另加石膏粉1%、过磷酸钙1%、多菌灵0.5%。



栽培方法与步骤

拌料

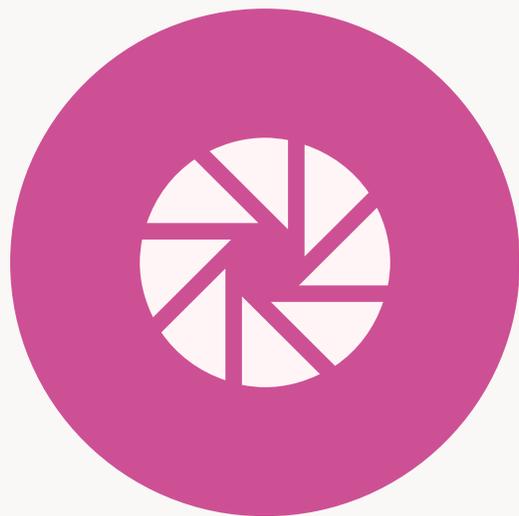
将培养料按比例混合均匀，加入适量的水拌匀，使培养料含水量达到60%左右。

装袋

选用22-24厘米×45-50厘米的聚丙烯塑料袋或高密度聚乙烯塑料袋，将培养料装入袋中，松紧适度，以利于菌丝生长。

灭菌

将装好培养料的袋子放入高压锅中蒸煮灭菌，温度达到121℃后保持2-3小时，或常压下蒸煮8-12小时。



接种

待培养料温度降至30℃以下时，在无菌条件下接种虎奶菇菌种。

发菌

将接种后的袋子放入清洁、干燥、通风、无直射阳光的室内进行发菌培养，控制温度在22-28℃之间，湿度在60%-70%之间。

出菇管理

当菌丝长满袋子表面时，将袋子移至出菇场所，去掉袋口，喷水保湿，保持湿度在85%-90%之间，并控制温度在18-25℃之间，同时给予适当的散射光刺激，促进子实体形成。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/355100233223011131>