

食用菇純粹培養技術

純粹培養方法

(續上期) (1) 菇類組織的純粹培養——取欲純粹培養的菇體，以滅菌蒸餾水洗淨菇體表面，用解剖刀縱破為兩面，再用同刀挖起其剖面最中央部分的組織(菇肉)一小塊，(如仁丹大小)立即移入上述試管的斜面培養基的中央。

同樣動作，多培養數支以至十數支，移入二五至二八度C的定溫箱中，約一星期後即可伸出菌絲。此時選出無雜菌混生的純粹試管，用移動白金耳，移植放入另一試管中，即可得純粹培養。本方法可適用於洋菇、香菇、鮑魚菇、金針菇等。

(2) 孢子的純粹培養——本方法最適用於木耳的採集或白木耳的採集。

取大型培養皿一個，上下帖濾紙各一張，紙上用滅菌蒸餾水噴濕(滅菌蒸餾水在各西藥房均有售，玻璃管裝者)，中央放入木耳子實體一(二個，(木耳在放入皿內以前，仍然用滅菌水沖洗乾淨)，再蓋皿蓋，放入二八度C的定溫箱內，經二(

杜柏

三天後，木耳表面形成一層粉狀物，這就是木耳的孢子。此時取出白金耳或移植針，半開皿蓋，迅速將粉狀孢子沾在白金耳上，移到上述試管斜面上畫一條直線，仍移放於二八度C的定溫箱內培養，約一星期後檢查雜菌，其他的移植手法與組織培養相同。

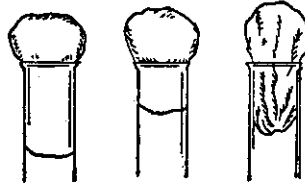
以上兩種純粹培養方法，均在接種箱內進行較好，待慢慢熟練後，可在深夜風靜時，在清靜的室內將空中噴濕後進行，但在夏季不易成功。

增殖培養

按照以上(1)的方法所分得的純粹培養菌絲，平常稱為原原種。必需經過一段增殖培養，才可供做栽培上或菌種之用。方法及配方如下：

鋸屑培養基配方：
 鋸屑(雜木仔) 一〇〇分
 米糠 二五分
 碳酸石灰 三分
 水 適量

將右列的鋸屑加若干的清水，堆在室外約一星期

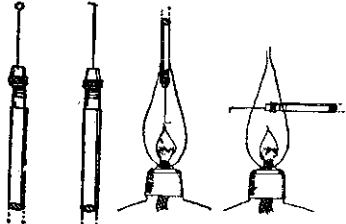


棉塞：①良，②③不良

期使它發酵，在加清水時，可同時將三分的碳酸石灰中的一分加入其中，使鋸屑發熱，另外將米糠放入鍋中加入二(三)倍量水煮熟。

此時若有強烈的酸味，應將剩餘的碳酸石灰投入米糠汁中，(若無酸味就不再用碳酸鈣)，然後將鋸屑與米糠汁混合，其含水量以手掌緊握時能溢出少量水分為度。

混合適當的培養基原料就盛入容量五〇〇西西的玻璃瓶中，瓶口附棉塞，棉塞上用玻璃紙捆好，以防殺菌時水分滲透入瓶內，順手移入高壓殺菌釜內，封閉鍋蓋、加熱、加壓，使壓力達二氣壓(約十五磅)溫度達一二一度C，時間維持九〇分鐘，時間夠後停火，待壓力表之針到達零度時打開鍋蓋，取出瓶子放冷。



白金耳——白金耳的火焰消毒

再以上述的原原種用同一方法接種入瓶內放入二八度C的室內約二〇(三)〇天即可成為菌種，此菌種可以直接由瓶口產生木耳，或供為段木栽培的菌種。

若以膠袋代替玻璃瓶，即稱為太空包。菇類由於管理技術進步，近來新品種分離日新月異，有時菇農也有很大的意外收穫。(完)

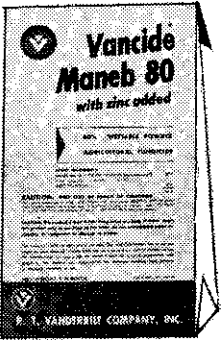
萬勝牌農藥

美國 VANDERBILT CO., 出品

新萬勝* 殺菌劑

(鋅錳乃浦 M-45)

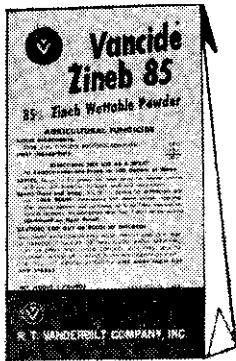
VANCIDE* Maneb 80 with zinc added



萬勝 Z-85

鋅乃浦 Z

VANCIDE ZINEB 85



新發售!!

萬勝“財安泰—95”

(VANCIDE TM-95)

萬勝“飛邦—95”

(VANCIDE FE-95)

◆ 台灣總代理 ◆

萬勝實業股份有限公司

營業所：彰化縣員林鎮民生路233號
 電話：員林20789