

洋菇產量的高低，決定於菌種、管理及堆肥。

堆肥品質的優劣，後發酵處理為最重要的因素，而後發酵的處理，主要的是以控制溫度的方法來消滅有害的虫類及菌類，並且培養對洋菇有益微生物，藉以提高洋菇單位面積產量。

洋菇堆肥後發酵 注意控制適當溫度

• 宋細福 •

因此後發
度C。

酵成功與否，
與益、害兩類
微生物在堆肥
中的消長有密
切的關係。一

般生長在四十
度C以下的微
生物大都對洋
菇有害，而生
長在四五~五
度C者大都
均為有益的微
生物。

C經六小時後
，一般有害於洋菇的虫類及微生物，
六都可消滅或死滅，因此我們應以六
○度C處理六~十二小時來消滅有害
微生物，而以四五
~五五度C維持七
十二小時以上，甚
至九十四小時，來
培養有益的微生物
，以達到洋菇增產
目的。

又六〇度
方法，才能輔助使堆肥及菇舍的空氣
達到所必需理想的溫度。

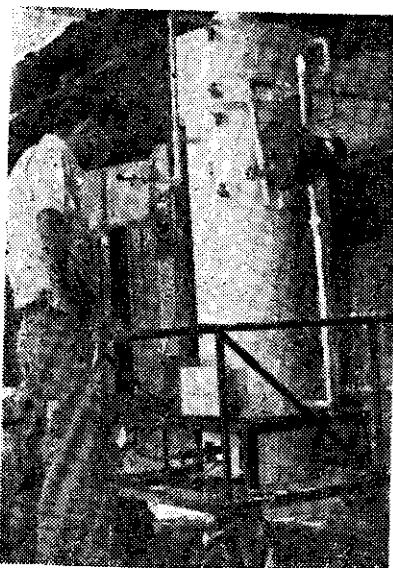
目前一般所用的後發酵爐，可以
分為「有壓力式」及「無壓力式」兩
大類。

其裝置方法，有「直立式」與「

因超過這溫度時，往往會使本來
有益的放射菌類產生分解蛋白質而發
生氮的作用，使堆肥的品質變壞，並
誘發雜菌的生長。

又後發酵快結束，降溫至四十度
C以下時，應立即使菇舍急速通氣降
溫，使其達到可以下種的二十七度C
以下的溫度，以免誘發有害微生物的
生長，而導致減產的不良後果。

選擇適用後發酵爐

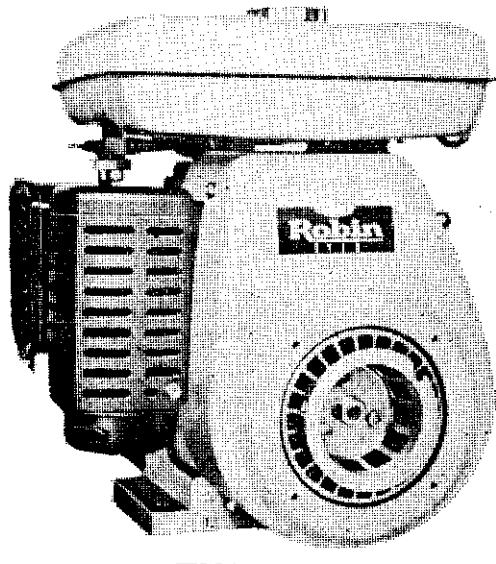


直立式高壓後發酵鍋爐



樂敏牌

ロビン
エンジン



EY18-3B

農業、產業機械之動力源

二衝程・四衝程

一馬力至二十馬力各馬力齊全

●強力 ●輕便 ●省油 ●耐用

製造元：富士重工業株式会社

經銷處：樂敏有限公司

台北市康定路18號4樓

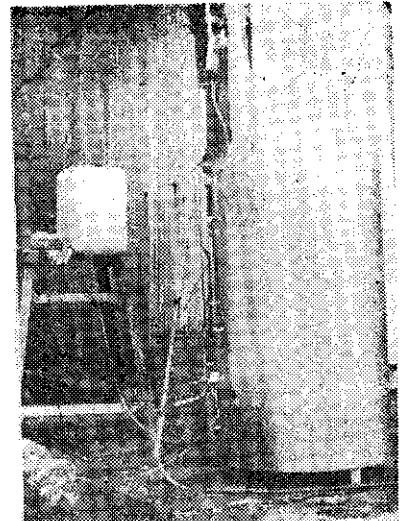
TEL. 3610740·3612045·3613541~3

，
但是後發酵時
，切不可爲了消毒
作用而超過六十五
五

溫度
控制適當

生火災的機會也最多，因此，最好少使用爲妥。

無壓高溫後發酵爐



引起。

所以一般除對鍋爐有相當了解，而且大面積栽培者可以採用有壓力的鍋爐外，一般小面積栽培者，還是使用無壓力式後發酵爐較為安全，同時造價也便宜得多。

(2) 注意能量與效果問題：後發酵爐一般是「有壓力」者優於「無壓力」者，但也有因設計不良，「有壓力」者不如「無壓力」者的。其優劣之分，是在於單位時間內所發生蒸氣量與蒸氣溫度而定。

(1) 注意安全問題：洋菇栽培，因後發酵不慎，引起火災者時有所聞。其原因大部分是由於後發酵爐烟筒冒出的火星飛落在菇舍上而引起。因此一般以採用橫臥式，火道經過兩轉道以上，烟筒上幾不可能有火星發生者為佳。

不過立式者，如有特殊的設計，亦絕不冒火星者，當亦可全使用。一般以柴炭為燃料的直立式爐，因為冒火星機會最多，發

臥式後發酵爐



植物營養劑

正豐露

- ① 促進作物生長。
- ② 增加抗寒、抗病力。
- ③ 提高品質，增加收成。



施肥混合

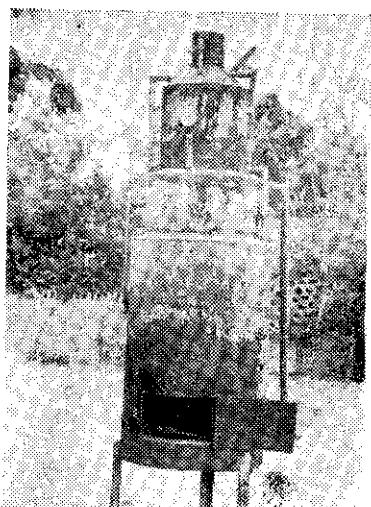
好年多

消滅水稻害蟲

的，尤其地面的溫度，有的幾乎達不到四十度C者，亦是常有的事。

因此，後發酵時由菌床落於地面的害蟲無法消滅，使此冷涼的地面上成了害虫的避難所。

待後發酵完成後，這些害虫即爬回堆肥中大量繁殖加害洋



無壓柴炭燃料後發酵爐

虫的問題。

為達到菇全上下溫度的平均，及消除殘存害虫問題，可在菇舍內中間的走道上，在最上層的兩床架間裝置一個十六／十八吋的壁扇，在此壁扇下並裝置一條與菇舍內循環相同的P E軟風管直通地面。

在後發酵期間，不停的將菇舍上層高溫的空氣強制抽送到地面，同時在未加溫前將地面清掃乾淨，並噴洒1%的馬拉松，（注意菌床不可噴），使落於地面的害虫全部死亡，如此即可得到溫及消除殘留害虫的問題。

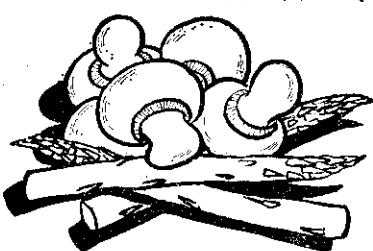
目前有壓力者或無壓力經過特殊設計者，其蒸氣出口溫度可以達到一二〇／一五〇度C以上，採購時，可就近請教農會推廣人員作一適當的測定。

菌床溫度要平均

如何使後發酵時上下層菌床的溫度平均及消除殘存害虫？

目前一般洋菇栽培舍，在實施後發酵時，往往因為內循環系統的能量不夠，或裝置的錯誤，致使上下層床溫相差很大，不能達到平均發酵的目

用。



本劑是西瓜、胡瓜、香瓜、葡萄、梨、荷蓮豆、蔬菜等一般果樹白粉病特效藥，敬請愛用本劑。



現貨供應：新包裝100c.c.×60支紙盒裝

黎明貿易有限公司

公司：台北市東園街320巷37弄1號3樓

電話：(02) 3816895

強力白粉克乳劑 37.4%
讚就是讚！！
用過的人都這麼說