

# 洋菇堆肥後發酵

## 注意控制適當溫度

• 宋細福 •

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。

因此後發

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。一般生長在四十五度C以下的微生物大都對洋菇有害，而生長在四五、五十五度C者大都均為有益的微生物。

又六〇度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，因此我們應以六〇度C處理六、十二小時來消滅有害微生物，而以四五、五十五度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。

度C。

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氨的作用，使堆肥的品質變壞，並誘發雜菌的生長。

又後發酵快結束，降溫至四十五度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

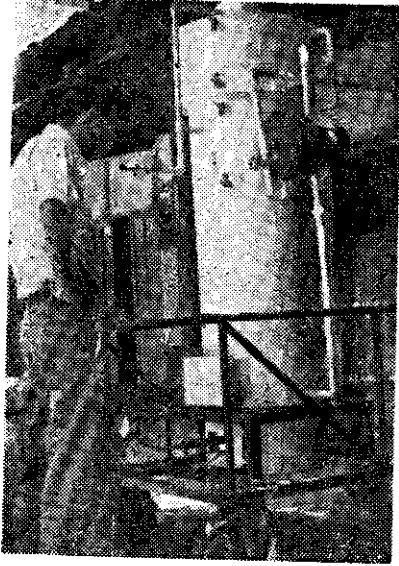
實施後發酵，必需以人工加溫的方法，才能輔助使堆肥及菇舍的空氣達到所需理想的溫度。

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「

### 控制適當溫度

但是後發酵時，切不可為了消毒作用而超過六十五

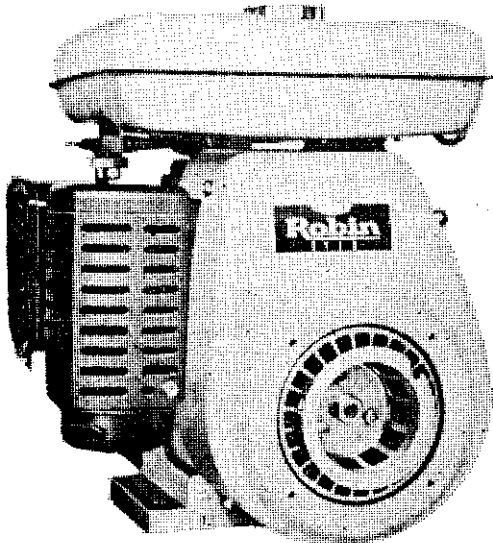


直立式高壓後發酵時鍋爐



## 樂敏牌

# 品品



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：富士重工業株式會社

經銷處：樂敏有限公司

台北市康定路18號4樓

TEL. 3610740 · 3612045 · 3613541 ~ 3