

況，有的菇床稱之為凸床。發生時，可用鐵叉從上或下將堆肥叉動，並增加排氣量。

4.產生變異菌絲：有些品種的洋菇菌絲容易組織化，有的菌絲在菇床上堆肥表面即形成組織塊，或在覆土中菌絲緊密結合而形成硬塊，阻礙通氣性，均易發生原子開。

所以菇床上如有組織塊爬在堆肥表面，於覆土前應拿掉。覆土如過分緊密結成硬塊應將它弄鬆。

十·幼菇容易死亡

造成幼菇死亡的原因甚多，正常的情形下，採收時動及幼菇，也可使其死亡，尤其在覆土水分不足時較為顯著。但一般所指的幼菇死亡現象並非這種，而是不正常的死亡，原因不外乎環境不適宜及病虫害所引起。

1.環境因子不適宜：環境因子如溫度過高，可使菇體死亡。而溫度高時洋菇呼吸作用旺盛，所排出的氣體亦多，由於通風換氣不良，使這些有害氣體聚集在菇舍內，幼菇死亡得更嚴重。相反地，氣溫過低時，菇農均不敢通風，致無適度的換氣，也會有發菇不良的現象。

又，以上所述的堆肥成熟度不夠，同樣會產生有害氣體聚集而使幼菇死亡。總之，增加通風換氣量將可減少幼菇死亡。

2.發生病虫害：發生腦菌病、軟腐病、綠黴、線虫、黑翅菌蠅等病虫害時，都可使菇體死亡。其中較嚴重的腦菌病、線虫等，菇農都有所認識，而容易被菇農所忽視的黑翅菌蠅，危害往往更嚴重，且日漸增多。它先侵食洋菇菌絲，使覆土下層的堆肥變更而致菇體死亡，並逐漸長不出菇來。所以須注意防治工



腐敗病菇

新書

豐年叢書 HV # 812

蔬菜加工

介紹本省各種蔬菜加工方法

內容：蘿蔔乾、黃蘿蔔、越瓜脯、雪裡紅、冬菜、覆菜、榨菜、福神菜、鹹菜、酸辣菜、醬瓜、醬筍、筍乾……等16篇。

由10位食品加工專家、推廣人員負責執筆
台灣大學園藝系方祖達教授、食品工業研究所
副所長李錦楓博士及王義雄先生審訂。

24開，88頁，定價 120 元（郵購另加掛號郵資 9 元）

豐年社

台北市溫州街14號

郵政劃撥儲金5930