

香菇木屑塑膠包

培養料的配合量

宋細福

香菇木屑塑膠包的培養材料主要是木屑，補助材料為米糠、粉頭、米粉或玉米粉及碳酸鈣等，一般所

採用的配方比例為：

材 料 名 稱	乾木屑(以不含水分計) (公斤)	堆積過之木屑 (公斤)	(一般含水量) (為 50 % 計)	容積比	(份)	備 註
柯 木 屑	100公斤		100公斤	100	份	1. 以上 3 種配合量，結果均相同。
米 糠	8~16		4~8	約4.5~9.0		
粉頭或玉米粉	4~8		2~4	約1.5~3.00		
碳 酸 鈣	0.6~1.0		0.3~0.5	約0.06~0.12		2. 容積比之加水量依木屑之含水量而定。
水	180		40	調節至60%左右		

以上所用各種材料，使用時應注意要點如下：

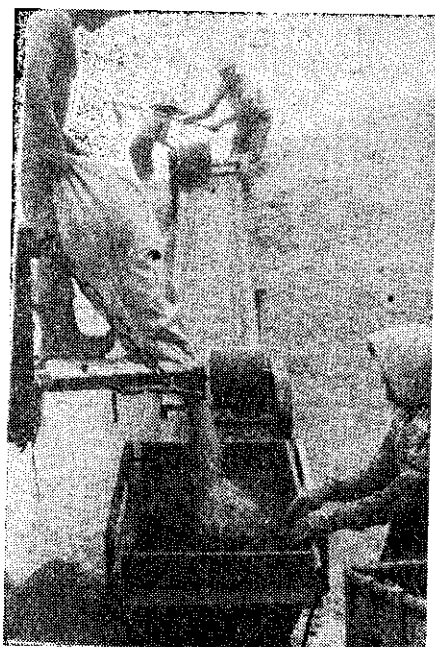
(一)木屑：在經營上，為便於大量收存備用，可將陸續收購之木屑，乾燥堆積半年以上，在使用前再行加水堆積處理，所採用之木屑，如全屬柯類及適種香菇之硬質木材鋸屑，可在加水堆積 3~5 天後配料使用，若混有雜木木屑者，應酌予增加堆積日數，一般至少需在15天以上才能使用。

(二)米糠及粉頭或玉米粉：米糠必需採用新鮮者，貯存過久的不宜使用，根據試驗資料，其用量最多每 100 公斤的乾木屑中，加入24公斤的米糠等材料，可以得到最高的產量，但若予增加到27公斤以上，則有顯著漸次減產的趨勢。一般加入12公斤左右，其產量雖僅能達到最高產的80%，但在栽培管理上發生雜菌之機會較少，故為一般栽培者所樂於採用。又若培養環境較差，溫度在25℃ 以上的，未能有足夠降溫或通風設備者，也有採用加入 6 公斤左右以增加其成功率，如此在產量方面往往只能達到60~70%，但必要時也不失為一種可行的辦法。

(三)碳酸鈣：香菇菌絲適於較酸性之培養材料，一般pH值在4.5~5.5 生長較為良好，所以培養材料中不宜加入過多的碳酸鈣，以免阻礙菌絲生長速度，但若完全不加，則對香菇的產量影响很大。根據試驗資料，100公斤木屑中以加入 0.66公斤，其經濟效益最高，一般使用上，可用0.6~1.0公斤左右，但最多不能超過 2.7公斤，否則將使菌絲生長緩慢，甚至也有

顯著受阻的現象。

(四)水：木屑之含水量，依木屑之種類、堆積時間不同而有相當差異。在調妥裝袋前，用手指緊捏木屑材料，若自指縫間稍有水分滲出即可。如以含水量%來表示，一般正常的狀況以60%左右最為理想，但若栽培場所平時濕度特別低之處，則可以酌予提高其含水量。



木屑需經篩選以免雜物刺破塑膠袋