

爲什麼 香菇太空包 會爛包？

問 敝人現實際從事香菇太空包的種植，遇到了一些問題一直都無法解決，請問要如何來改進？

1.本人所種植的香菇太空包，在生產期間很容易爛包，雖然我一直都注意控制水份的多寡，但是這種情形仍然發生，有人說是俗話說的燒到太空包。請問這種情形到底是怎麼發生的？又要如何預防和克服？

2.請問當木屑堆積時和發酵時，所謂的好氣性和嫌氣性是什麼？要如何來分辨？好氣或嫌氣的發生，對以後作包會有怎樣的影響？

3.當木屑堆積發酵時，是否可以添加微生物？

(苗栗縣頭份鎮 陳金增)

答 1.香菇太空包爛包之原因，主要的是由於真菌、細菌或線虫等有害微生物寄生所致，而導致發生有害微生物之原因，略有以下數項：

(1)殺菌不全：殺菌不良，或殺菌時間太短而致殺菌不全。使木屑及培養材料中原有之微生物，得以在培養期間爲害，而產生爛包現象。

(2)菌絲窒息：菌絲培養期間，由於溫度過高或通氣不良導致部份或全部菌絲發生窒息死亡或受傷，而致對外來之微生物無抵抗能力，進而誘發爛包現象。

(3)管理不當：①在菌包培育菌絲末期，

不宜過份振動包體，如有振動時，必須使包體有足夠之間隔以利包內突然提高之熱量發散出去，否則會造成包內過熱及菌絲窒息現象。②澆水時機不當：香菇太空包達出菇期後，菌絲每2~3周間，往往會有明顯的再生與靜止周期，在菌絲靜止活動時，如予大量灑水，往往是造成爛包之重要原因，如能在包表面菌絲開始再生，有白色絨狀菌絲呈現時，再予灑水，則爛包現象就不易發生了。③秋、冬季時，若空氣之相對濕度在75%以下時，一天可作數次灑水。惟在立春之後，相對溼度在90%以上時，最好少灑水，甚至可以灑水，否則極易發生爛包現象。

(4)品種問題：香菇品種間，有對環境刺激敏感與否之分，其呼吸量也有多寡之別，因之會造成地域及管理習慣適應性，如非以上三項爛包之致因，可酌予改變栽培品種。

2.木屑堆積期間，應作適當的翻堆，尤其在裝包前一個月內，以每周翻堆一次以上爲妥，如此即可避免嫌氣發酵之弊，一般嫌氣發酵會有一股難聞之臭味，對菌絲生長有不良之影響。

3.木屑堆積發酵時，即有多量之微生物在木屑中活動，目前尚未有添加微生物之資料，惟今後有進一步之研究，認爲有添加之必要與價值時，再予酌行加用，當無不可。

(農試所 宋細福)

