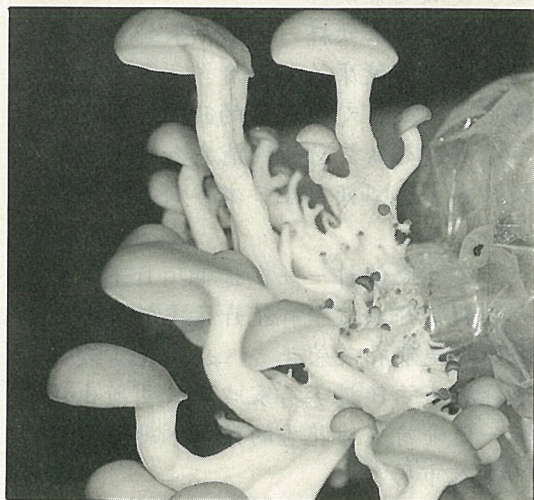


# 鮑魚菇有開發價值

不斷地追求新的食物來源，是世界各國所致力目標之一，食用菇類有極高的營養價值，深受各國學者所肯定，因此開發新興食用菇遂成爲研究重點一。

鮑魚菇是一種極易栽培的食用菇，絕大部份的品種皆可食用，目前食品工業發展研究所已與台灣省農業試驗所合作，以菌種保存中心所蒐集的14種29株品系，研究成功人工栽培的方法，詳細敘述其形態特性及栽培方法，編印成書，提供各界對學術研究及栽培有興趣者參考，相信有助於台灣未來市場的發展。

佛羅里達鮑魚菇



**食**用菇在中國歷史已相當悠久，據考證我們的祖先在五、六千年前就已經懂得採集菇類作為食物。歷代文物典籍中，如宋代陳仁玉的“菌譜”，明代李時珍的“本草綱目”以及清代吳林的“吳菌譜”，均有許多關於菇菌的記載。

台灣地處亞熱帶，各類菇菌資源相當豐富。六〇年代和七〇年代，曾一度是世界的洋菇罐頭生產王國。當時一些農業學術機關和試驗單位，也對洋菇的育種、栽培和加工，做了不少研究。但對洋菇以外的若干食用菌却探討不多。

## 商業栽培

近十年來，蠔菇 *Pleurotus ostreatus* 及相近的物種如鳳尾菇 *Pleurotus sajor-caju*，夏季鮑魚菇 *Pleurotus cystidiosus* 等，在世界許多先進或開發中國家如荷蘭、西德、美國、義大利、匈牙利、中華民國、印度、中國大陸等，都有商業化的栽培，其栽培生產技術亦受世界各國廣泛地研究與開發。

其他蠔菇屬的物種如杏鮑菇 *Pleurotus eryngii*、錦花菇 *Pleurotus citrinopileatus* 等，也有少量商業或試驗性栽培。

## 廢物利用

許多蠔菇屬物種對含有豐富木質纖維素的農業廢物多具很強的分解能力，迄今世界上有半數農業生產物未加以利用，而當做廢棄物處理，如穀類草稈、葉子、食品工業廢物，這些廢物有些被當做堆肥使用或其他用途，大部份則予燒毀，至為可惜，如果利用真菌如蠔菇

等，將之適當處理，則可轉化為可被人類利用的生質 (Biomass)，做為食物或動物飼料，對於缺乏蛋白質的低度開發或開發中國家，不失為一種解決糧食缺乏的方法。

### 營養豐富

蠔菇屬物種的子實體具有豐富營養價值，它不但含有易於消化的蛋白質，也含有人類所必需的所有氨基酸，並且也含有比木耳、香菇、草菇為多的維生素C、B<sub>1</sub>、B<sub>12</sub>、菸鹼酸、葉酸及各種礦物質等，有些甚至含有抗病毒物質如 *Pleurotus mutilis* 及 *Pleurotus passekerianus* 所含有的 *pleuromutilin* 或含有抗腫瘤物質如蠔菇所含的多糖體及 *Pleurotus passekerianus* 的發酵產物。

有些則含有其他有藥效的成份可治療疾病，如 *Pleurotus ferulae* 可治療

胃病、消化不良及腹病等，因此蠔菇屬物種是頗具研究開發價值的擔子菌。

### 技術開發

所需菌種保存於液態氮中，栽培時方自液氮貯桶取出，迅速予以解凍培養於馬鈴薯葡萄糖洋菜培養基。待菌絲生長正常時，以高壓蒸氣殺菌過的小麥製取麥粒菌種，然後接種於經高壓蒸氣殺菌的木屑米糠培養包（潤葉樹木屑與米糠之重量比為9：1，另加3%碳酸鈣，含水量約60%。

經25℃培養約30天，待菌絲長滿基質後，拔除棉花塞，移入16~18℃栽培室栽培，或無溫度控制的菇舍栽培，嗜高溫菌者則於25~32℃下栽培。

栽培室保持全日照光，利用洒水，使相對濕度保持於85~95%之間，並適量通風換氣，促進出菇及菇體的正常發育。 ■

# 銀臺到款存

## 靠可全安 高率利



號〇二一段一路南慶重市北台：址地 行總  
八八三七四一三·七七三七四一三：話電  
馬金澎台佈遍構機支分