李 河,王 栋,王传铭. 牛粪和菌糠为主料栽培高钙平菇初採[J]. 江苏农业科学,2015,43(9):280-282. doi:10.15889/i.issn.1002-1302,2015.09.093

牛粪和菌糠为主料栽培高钙平菇初探

李 河,王 栋,王传铭

(红河学院生命科学与技术学院/云南省高校农作物优质高效栽培与安全控制重点实验室,云南蒙自661199)

摘要:以牛粪、菌糠为主要栽培料进行平菇栽培试验,筛选出适宜配方,并以此配方为基础添加碳酸钙,生产高钙平菇。结果表明:配方3的试验效果最佳,菌丝满瓶天数、现蕾时间、采收时间均最短,菌丝浓密洁白;子实体鲜质量、干质量、生物学转化率等表现最佳。碳酸钙不仅促进平菇菌丝生长,而且提高了子实体的单位产量,增加了子实体中的钙元素含量。最适配方为:牛粪80%、菌糠10%、麸皮5%、米糠4%、石膏1%、碳酸钙2.5%。

关键词:平菇;牛粪;菌糠;高钙

中图分类号: S646.1⁺4 文献标志码: A 文章编号:1002-1302(2015)09-0280-03

平菇[Pleurotus ostreatus(Jacq.:Fr.) Kummer]别称北风菌、蚝菌,是大众喜食的食用菌。平菇营养丰富、味道鲜美,含有丰富的蛋白质、氨基酸、矿质元素,其含有的蛋白多糖能增强机体免疫功能[1]。平菇具有适应能力强、易栽培、周期短、成本低、效益好、培养料来源广等特点。目前,平菇传统栽培的主要原料为棉籽壳、木屑、玉米芯等。近年来,随着我国畜牧业的发展,牲畜粪便处理便成为一大难题,不仅污染环境,而且可能危害人类健康。利用牛粪、菌糠为主要培养料,既可降低成本,又能减少环境污染^[2]。钙是人体必需的矿质元素,对人体骨骼生长发育、生理代谢调节具有重要作用^[3]。常用的化学钙制剂具有吸收率低、含有副产物、成本高等缺点^[4]。平菇菌丝子实体对锌、铁、硒等元素有比较高的富集^[5-6],平菇子实体对钙的富集却鲜见报道。本试验以牛粪、菌糠为主料栽培平菇,并以优选配方为基础添加不同比例碳酸钙、探索高钙平菇子实体栽培的可行性,以期为平菇生产提

收稿日期:2014-09-26

基金项目:云南省教育厅科研项目(编号:2011C119)。

作者简介:李 河(1981—),男,云南建水人,实验师,研究方向为食用菌栽培及遗传分析。E-mail:ynlihe@yeah.net。

- [4]崔秀萍,刘果厚,张瑞麟. 浑善达克沙地不同生境下黄柳叶片解 剖结构的比较[J]. 生态学报,2006,26(6):1842-1847.
- [5]何冬梅,刘 庆,林 波,等. 人工针叶林林下11 种植物叶片解 剖特征对不同生境的适应性[J]. 生态学报,2008,28(10): 4739-4749.
- [6] 杨赵平,徐雅丽,李志军. 裸果木叶片的解剖结构与生态适应性 [J]. 安徽农业科学,2011,39(7);3929-3931.
- [7] 杨崇仁,周 俊,田中治. 人参属植物的化学分类和资源利用 [J]. 云南植物研究,1988(增刊):47-62.
- [8] Venugopal N, Ahuja P. Relationship between age, size, fecundity and climatic factors in *Panax wangianus* an endangered medicinal plant in the sacred grove forest of North – East India [J]. Journal of Forestry Research, 2011, 22(3):427 –435.
- [9]谢果珍,舒少华,王 沫. 不同居群栝楼叶表皮气孔形态研究 [J]. 时珍国医国药,2008,19(12):2956-2958.

供参考。

1 材料与方法

1.1 材料

供试菌种:平菇(糙皮侧耳)供试菌种为优光 1号,购自四川省绵阳市食用菌研究所。培养基用料:蔗糖、碳酸钙、硝酸为分析纯,过磷酸钙为化学纯,菌糠(食用菌栽培废料),牛粪,玉米芯,麸皮,尿素,米糠,石灰,石膏。TAS-990原子吸收分光光度计(北京普析通用仪器有限责任公司)。

1.2 方法

- 1.2.1 母种扩繁 采用 PDA 培养基。用接种针挑取母种菌 丝接种至斜面培养基中部,每支母种接 30~40 支试管,将接 种好的试管置于 25~28 ℃恒温箱中培养 10~15 d 备用^[5]。1.2.2 配方及栽培 牛粪、菌糠为主料配方组成见表 1。从7个配方中选择试验效果最佳的 2 个配方 A、B,按 0、2.0%、2.5%、3.0%、4.0%、5.0%浓度梯度添加碳酸钙。拌料灭菌:按照配方准确称料。将菌糠、牛粪、麸皮、米糠混合均匀,用石膏和石灰混悬液拌料,确保培养料含水率达 60%,以手紧握培养料指尖有水滴但不滴下为准。用洗净的培养瓶装料打孔后以封口膜封口,压强 1.5 kg/cm²、温度 121 ℃下灭菌 2 h。
- [10] 陈丹生, 庄哲煌, 马瑞君, 等. 不同生境对五爪金龙叶气孔密度的影响[J]. 湖北农业科学, 2011, 50(16): 3304 3306.

- [11] 梁松洁,张金政,张启翔,等. 北方地区藤本类忍冬叶表皮结构及其生态适应性比较研究[J]. 植物研究,2004,24(4):434-438.
- [12]马书荣,阎秀峰,陈柏林,等. 不同海拔裂叶沙参和泡沙参气孔 形态的对比研究[J]. 东北林业大学学报,1999,27(6):94-97.
- [13] Ciha A J, BronW A. Stomatal size and frequency in soybeans [J]. Crop Science, 1975, 15(5/6):9-12.
- [14]山本昭夫. 土壤水分和光照强度对气孔密度的影响[J]. 日本作物学会纪事,1984,53(4);463-471.
- [15]周 俊,黄伟光,武明珠,等. 人参属植物的三萜成分和分类系统、地理分布的关系[J]. 植物分类学报,1975,13(2):29-45.
- [16]许银凤,王 丽,李学芳,等. 珠子参地下及地上部分的显微鉴别研究[J]. 云南中医学院学报,2008,31(6):15-19,29.

灭菌后于无菌避光条件下自然发酵 4~5 d 后接种,试验 3次 重复,每次重复 50 瓶。

表 1 栽培培养基配方

编号		配方(%)							
	菌糠	牛粪	麸皮	米糠	石膏	石灰			
1	25	60	5	8	1	1			
2	20	70	5	3	2				
3	10	80	5	4	1				
4	40	50	5	9	1				
5	44	30	10	13	1				
6	40	40	5	10	1				
7	5	85	5	4	1				

注:表格中空白表示配方中不含该物质:料:水=1:1.6。

1.2.3 栽培管理 接种后置于25~28 ℃通风避光环境下进行菌丝生长。7 d 后检查污染情况,保证每个配方无污染至少50 瓶。待菌丝满瓶后搬至出菇室,揭膜等待出菇。出菇温度15~20 ℃,空气相对湿度90%~95%,较明亮散射光,每

天通风 2 次,每次 1 h,确保不直接吹到菇体。前期菌丝体生长以黑暗条件为主,有光会导致菌丝生长速度下降,子实体形成后要有足够的光线、空气,此时打开瓶口^[7]。整个出菇过程中,确保通风良好。平菇菌盖充分展开后,菇盖重叠呈覆瓦状,颜色由褐色变成灰白色或子实体的菌盖达到商品要求时即可采收。

1.2.4 钙含量测定 将平菇子实体干燥至恒质量,粉碎过100目筛,每个样品称取 0.7 g 放到坩埚中用电炉碳化至无烟后以 600℃高温灰化。待冷却后加入 2 mL 硝酸溶解样品,用去离子水定容至 50 mL 容量瓶中待测。同时做 2 份空白试验^[8]。参考李气清等的方法^[9],用火焰原子吸收分光光度计检测待测液钙含量。

2 结果与分析

2.1 牛粪与菌糠配方的菌丝形态及生长情况 7种栽培配方的平菇菌丝形态及其生长情况见表2。

表 2 不同栽培培养基配方下平菇菌丝形态及其生长情况

配方编号 粗壮度	私家庄	运 A	加拉加各	菌丝满瓶时间(d)		现蕾期到采收期时间(d)		总用时(d)		
	致密度	颜色	爬壁现象	最短	最长	最短	最长	最短	最长	
1	粗	密集	淡黄	弱	68	76	25	27	99	125
2	粗	稀疏	淡黄	很弱	74	126	23	25	99	146
3	很粗	浓密	纯白	很强	40	76	10	20	55	107
4	较粗	密集	纯白	很强	57	85	15	27	80	105
5	粗	密集	白	强	61	110	17	29	90	130
6	粗	密集	白	弱	68	87	18	24	92	96
7	粗	稀疏	淡黄	无	0	0	0	0	0	0

由表 2 可以看出,7 个配方中,3 号配方的菌丝最粗壮、浓密、颜色纯白,爬壁能力很强,长势最好;其次是 4 号配方。菌丝满瓶天数、现蕾至采收时间、总用时均以 3 号配方为佳,7 号配方中菌丝生长缓慢,没有相应数据。

2.2 牛粪与菌糠配方平菇的子实体性状

3号配方的平菇菌盖灰色、光亮,中央凹陷最大,呈漏斗状,肉厚,柄长且粗,菌盖上有许多绒毛,每簇朵数最多,经济性状最好,生物学效率最高。其次是4号配方。1号、2号、6号配方中菌盖色泽不均匀,肉薄且多为畸形菇,菌柄连生,菌盖边缘呈锯齿状,柄细,盖上绒毛较少。7号配方菌丝始终没有将培养料吃透,所以没有得到子实体(表3)。

表 3 不同栽培培养基配方下平菇子实体品质

配方编号	鲜质量 (g)	生物学效率(%)	朵数 (朵/簇)	干质量 (g)
1	16.70	53.44	1	3.13
2	15.00	48.00	2	3.01
3	24.80	79.36	8	4.50
4	23.00	73.60	7	4.47
5	20.10	64.32	3	3.68
6	18.20	58.24	2	3.51
7				

2.3 富钙配方下平菇生长情况及菌丝形态

选择 3 号配方为 A,4 号配方为 B,进行碳酸钙添加栽培试验。A0、A2、A2.5、A3、A4、A5 分别表示在 A 配方中添加0、2.0%、2.5%、3.0%、4.0%、5.0%的碳酸钙,B0、B2、B2、5、

B3、B4、B5 分别表示在 B配方中添加 0、2.0%、2.5%、3.0%、4.0%、5.0%的碳酸钙。添加碳酸钙后平菇菌丝形态及生长情况见表 4。

从表 4 可以看出,碳酸钙在一定浓度范围内对菌丝及其子实体的生长发育有促进作用。除 A5、B5 之外,其他配方培养基与未添加碳酸钙的 A0、B0 培养基相比,菌丝粗壮、致密度较高、色泽正常、爬壁能力正常或更强。从满瓶天数、现蕾至采收时长、总用时长来看,A配方试验组均比对照组用时更短;但 B配方中各试验组除满瓶天数、现蕾至采收时长均比对照短外,总用时长只有 B2.5 比对照短。A配方中2.5%、3.0%、4.0%碳酸钙配方菌丝生长最好,表现为菌丝洁白、粗壮、致密度好且爬壁能力也很强,束状明显。B配方中添加2.0%、3.0%碳酸钙的配方菌丝长势较好,菌丝洁白、粗壮、致密度好且爬壁能力也很强,束状明显。添加5.0%碳酸钙的A5、B5配方菌丝生长状况差,菌丝纤细,长势较差,稀疏,颜色淡黄,几乎无爬壁现象。将封口膜打开,有黄水溢出,部分菌丝干枯变黄,说明碳酸钙浓度过高对菌丝的生长具有抑制作用。

2.4 富钙配方平菇的子实体性状

由表5可见,A2.5配方下平菇鲜质量、生物学效率均最高;A4配方平菇干质量最高,达6.45g。对照组一般出2潮菇,形成的原基少;珊瑚期颜色偏白;子实体菌盖薄、颜色灰白;菌柄细(最粗2cm);菇形不整齐。试验组平菇平均鲜质量在20g以上,且头潮菇的产量增加,平菇形成的原基多;珊瑚期深灰色,外观好,营养、水分充足;幼菇期子实体长势好,

B5

表 4 虽 哲 半 姑 困 些 形 心 及 生 长 情 优									
配方编号 粗壮度	7.1 ₄ s.5 ₄ s.5 ₄	添 A	爬壁现象	菌丝满瓶时间(d)		现蕾期到采收期时间(d)		总用时(d)	
	双 密度	颜色		最短	最长	最短	最长	最短	最长
较粗	稀疏	白	强	80	86	20	27	118	160
很粗	密集	白	强	60	67	11	11	99	122
很粗	很密	洁白	很强	50	76	9	11	55	107
较粗	密集	洁白	很强	55	85	11	14	80	105
很粗	密集	白	强	63	80	10	10	118	150
很粗	稀疏	淡黄	弱	56	77	7	14	115	148
细	密集	白	强	83	90	18	20	102	105
很粗	很密	洁白	很强	47	67	9	12	97	110
很粗	密集	洁白	强	50	60	9	9	95	102
粗	密集	白	很强	67	73	10	12	121	128
很粗	很密	白	很强	56	62	11	14	123	124
	较很很较很很知知和粗粗粗粗粗粗粗粗粗粗粗粗粗粗粗粗粗粗粗粗粗粗粗粗粗粗粗粗粗粗粗	较粗 稀疏 密集 很粗 密集 很粗 密集 粗 密集 粗 密集 粗 密集 粗 密集 粗 密集	较粗 稀疏 白 很粗 密集 白白 很粗 密集 洁白白 较粗 密集 白 很粗 密集 白 很粗 密集 白白 很粗 密集 白白白 很粗 密集 白白白白白白白白白白白白白白白白白白白白白白白白白白白白白白白白白白白白	粗壮度 致密度 颜色 爬壁现象 较粗 稀疏 白 强 很粗 密集 白 强 很粗 很密集 白 很强 较粗 密集 白 强 很粗 密集 白 强 细 密集 白 强 很粗 化密集 白 很强 根粗 密集 白 强 租 密集 白 很 租 密集 白 很 租 密集 白 很	粗壮度 致密度 颜色 爬壁现象 菌丝满瓶 较粗 稀疏 白 强 80 很粗 密集 白 强 60 很粗 宿塞 洁白 很强 50 较粗 密集 洁白 很强 55 很粗 密集 白 强 63 很粗 稀疏 淡黄 弱 56 细 密集 白 强 83 很粗 宿塞 洁白 很强 47 很粗 密集 白 很强 50 粗 密集 白 很强 67	粗壮度 致密度 颜色 爬壁现象 菌丝满瓶时间(d) 较粗 稀疏 白 强 80 86 很粗 密集 白 强 60 67 很粗 密集 白 很强 50 76 较粗 密集 洁白 很强 55 85 很粗 密集 白 强 63 80 很粗 稀疏 淡黄 弱 56 77 细 密集 白 强 83 90 很粗 很密集 白 很强 47 67 很粗 密集 白 强 50 60 粗 密集 白 很强 67 73	粗壮度 致密度 颜色 爬壁现象 菌丝满瓶时间(d) 现蕾期到采草 较粗 稀疏 白 强 80 86 20 很粗 密集 白 强 60 67 11 很粗 密集 白白 很强 50 76 9 较粗 密集 洁白 很强 55 85 11 很粗 密集 白 强 63 80 10 很粗 稀疏 淡黄 弱 56 77 7 细 密集 白 强 83 90 18 很粗 很密集 白 很强 47 67 9 很粗 密集 洁白 强强 50 60 9 粗 密集 白 很强 67 73 10	粗壮度 致密度 颜色 爬壁现象 菌丝满瓶时间(d) 现蕾期到采收期时间(d) 较粗 稀疏 白 强 80 86 20 27 很粗 密集 白 强 60 67 11 11 很粗 很密集 白 很强 50 76 9 11 较粗 密集 洁白 很强 55 85 11 14 很粗 密集 白 强 63 80 10 10 很粗 稀疏 淡黄 弱 56 77 7 14 细 密集 白 强 83 90 18 20 很粗 很密集 白 强 47 67 9 12 很粗 密集 洁白 强 50 60 9 9 粗 密集 白 很强 67 73 10 12	粗壮度 致密度 颜色 爬壁现象 菌丝满瓶时间(d) 现蕾期到采收期时间(d) 总用E 较粗 稀疏 白 强 80 86 20 27 118 很粗 密集 白 强 60 67 11 11 99 很粗 很密集 白 强 50 76 9 11 55 较粗 密集 洁白 很强 55 85 11 14 80 根粗 密集 白 强 63 80 10 10 118 根粗 稀疏 淡黄 弱 56 77 7 14 115 细 密集 白 强 83 90 18 20 102 很粗 很密集 白 强 47 67 9 12 97 很粗 密集 白 强 50 60 9 9 95 租租 密集 白 很强

表 4 富钙平菇菌丝形态及生长情况

表 5 富钙平菇子实体性状

稀疏

淡黄

弱

配方编号	鲜质量 (g)	生物学效率(%)	朵数 (朵/簇)	干质量 (g)
A0	19.00	60.80	3	3.55
A2	20.05	64.16	7	3.10
A2.5	28.97	92.70	8	5.52
A3	23.40	74.88	4	4.41
A4	28.45	91.04	8	6.45
A5	22.00	70.40	5	5.20
В0	18.00	57.60	4	2.75
B2	24.20	77.44	7	4.46
B2.5	19.70	63.04	4	2.76
В3	21.70	69.44	8	4.39
B4	20.80	66.56	5	2.83
B5	20.00	64.00	6	4.17

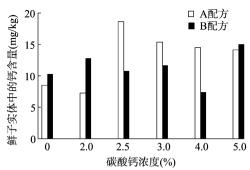
菌盖大多呈深灰色;菌盖厚,呈灰色,有光泽,菌盖上都长有绒毛;菌柄粗(最粗达5 cm);菇形整齐;培养料利用率较高,只出1潮菇,营养成分被充分利用,产量比对照组2潮菇总产量还要高。

2.5 平菇子实体对钙的富集

由图 1 可知, A 组添加 2.5% 碳酸钙配方下平菇子实体钙含量最高, 达 18.68 mg/kg。理想配方为: 牛粪 80%、菌糠 10%、麸皮 5%、米糠 4%、石膏 1%、碳酸钙 2.5%。

3 小结

本研究结果表明,以牛粪、菌糠为主料栽培平菇,具有一定的可行性。添加适当的碳酸钙可以缩短生产所需时间,菌丝生长、出菇、菇形以及菇色也更佳。尽管试验中对于营养成分的比例、温湿度控制尚不准确,钙对平菇生理生化的影响尚不清楚,但试验结果对于特色食用菌研究工作的进一步开展具有借鉴意义。



123

158

图1 碳酸钙不同添加浓度下平菇子实体中的钙含量

参考文献:

70

10

- [1]王建化,王 萍,孙高飞. —种传统食用菌——平菇[J]. 农产品加工・学刊,2012(5):140-141.
- [2]宋伟伟. 合理利用牛粪资源有效解决牛粪污染[J]. 河南畜牧兽 医:综合版,2014,35(1):16-17.
- [3]王雄清,陈封政. 人体钙的生理作用与合理补钙[J]. 绵阳师范 学院学报,2004,23(5):62-66.
- [4] 李志成,刘志刚,许牡丹. 畜骨保健食品的开发利用[J]. 肉类研究,1996,23(3):33-35.
- [5]赵 岩. 锌在平菇中的富集及对平菇生长的影响[J]. 赤峰学院 学报:自然科学版,2010,26(7):21-23.
- [6]王新风,张艳军,李 扬,等. 富硒平菇栽培的应用研究[J]. 北方园艺,2005(4):90-92.
- [7]赫 丹,夏雪梅,张力敏. 平菇高产栽培技术要点[J]. 吉林蔬菜, 2009(1):59.
- [8] 韩建国,马 俊. 食用菌中 Ca、Mg 含量的测定[J]. 广东微量元素科学,2005,12(9):41-44.
- [9]李气清,王绪茂. 钙含量测定[J]. 食品检验检测,2006,23(4): 21-34.