

食用菌栽培

一、实验目的:

1. 熟练掌握食用菌栽培一个完整的生产工艺过程所需的最基本技能，为今后从事这一专业做准备。
2. 掌握食用菌熟料栽培的全过程，包括母种培基的制作及母种扩繁、原种制作及扩繁、栽培料制作及无菌操作等技术操作要点。

二、仪器和材料

仪器：灭菌锅、搅拌机、装袋机、超净工作台，旋耕机、铁锨、镊子、酒精灯等。

材料：罐头瓶、塑料袋、封口膜、套环、棉籽壳、稻壳、牛粪、麸皮、油渣、菌种

三、实验内容

1. 摆营养袋，配制母种培养基 PDA。倒平板，接种平菇、白灵菇、杏鲍菇。
2. 制作营养袋，装袋（松），羊肚菌的种植。
3. 摆放羊肚菌营养袋。羊肚菌子实体形态识别，原种优劣辨别，多孢分离，孢子形态观察。
4. 制作墨汁鬼伞栽培袋 90 袋。制作杏鲍菇原种 60 袋（紧），4 袋装袋（松）
5. 观察平板菌种萌发情况，挑出污染平板，观察羊肚菌菌丝，接种墨汁鬼伞。挑选香菇污染袋。接种杏鲍菇原种袋。打扫卫生。
6. 制作墨汁鬼伞栽培袋、羊肚菌种植
7. 栽培袋灭菌、接种墨汁鬼伞
8. 制作营养袋
9. 羊肚菌品种辨认，组织分离，孢子形态观察
10. 平菇、杏鲍菇、白灵菇菌种纯化
11. 制作墨汁鬼伞栽培袋种植羊肚菌。
12. 接种墨汁鬼伞

13. 菌种纯化、羊肚菌孢子观察，菌种分离

14. 制作墨汁鬼伞栽培袋。

15. 摆放羊肚菌营养袋

四、实验报告

1.母种培养基的制作过程和注意事项有哪些？

2.原种制作及扩繁的技术操作要点有哪些？

3.栽培料制作及无菌操作等技术操作要点有哪些？