

黑木耳春季栽培管理技术

郭 伟

商洛市商州区特色产业发展中心 陕西商洛 726000

摘 要: 随着生活在新时代中的人们越来越重视养生, 导致了各种菌类的栽培受到了社会各界人士的广泛关注, 尤其是黑木耳这种属于保健食品菌类的栽培受到的关注更多。黑木耳作为一种能够生长在各种阔叶树及朽木等树木上的珍贵的药食兼用胶质真菌, 其具有治愈鼻出血、肠风泄血及补胃理气等多种功效, 正是黑木耳本身所具有的这些特点使得其在我国得到了大面积的栽培。因此, 本篇文章所写的主要内容就是探究分析黑木耳的管理栽培技术, 使黑木耳的栽培得到良好的保障。

关键词: 黑木耳; 春季栽培; 管理技术

Cultivation and Management Techniques of Auricularia auricula in Spring

Guo Wei

Characteristic Industry Development Center of Shangluo Shangzhou District, Shaanxi 726000, China

Abstract: As people living in the new era pay more and more attention to health preservation, the cultivation of various fungi has received extensive attention from people from all walks of life, especially the cultivation of black fungus, which belongs to health food fungi. Black fungus is a kind of precious medicinal and edible colloidal fungi that can grow on various broad-leaved trees and dead wood and other trees. It has a variety of effects such as curing nosebleeds, venting blood from intestinal wind and invigorating the stomach, and regulating qi. It is these characteristics of the black fungus itself that make it cultivated in a large area in my country. Therefore, the main content of this article is to explore and analyze the management and cultivation techniques of black fungus, so that the cultivation of black fungus can be well guaranteed.

Keywords: Auricularia auricula; Spring cultivation; Management technology

相关技术人员在对黑木耳进行栽培时要综合考虑黑木耳本身所具有的耐寒及对温度反应较为敏感等特性, 从而根据黑木耳本身所具有的特点选择合适的栽培场地, 并使黑木耳的栽培产量得到良好的保障。其次, 在春季对黑木耳进行栽培时一定要确保耳场要具有良好的通风及阳光, 同时相关技术人员还要根据椴木的特性选择合适的栽培管理技术, 只有这样才能够使得最终栽培出来的黑木耳有着非常好的质量及较高的产量。

1 阐述黑木耳所具有的各种特性

1.1 黑木耳能够有效增强食用者的机体免疫能力

我国的一些专家通过对黑木耳的研究发现, 黑木耳中所具有的黑木耳多糖能够有效增加小鼠体内的脾脏指数及半数溶血值等形成率, 这一形成率的提高能够促进小鼠体内的巨噬细胞吞噬功能和淋巴细胞的转换, 以使

得小鼠的机体免疫功能得到有效地提高。而这一项研究结果就使得我国的一些专家认为黑木耳具有增强使用者机体免疫能力的作用。

1.2 黑木耳能够在食用者体内产生抗肿瘤作用

黑木耳多糖能够抑制食用者体内的肿瘤生长主要是因为黑木耳能够增强机体细胞的免疫功能, 国外的一些专家通过从黑木耳中提取到的多糖化学结构进行分析得出了该化学结构与黑木耳抗肿瘤活性有关这一结论, 同时这些专家还认为黑木耳中所具有的水溶性葡聚糖这一成分具有非常明显的抗肿瘤作用。

1.3 黑木耳能够在食用者体内产生抗衰老作用

黑木耳中所具有的多糖成分能够有效保护机体的损伤以使得机体的组织衰老得到良好的延缓, 所以黑木耳在现代化也被认为是一种较为理想的抗衰老保健食品。

我国一些专家通过小鼠实验证实黑木耳中的多糖能够有效降低小鼠心肌组织中的脂褐质的含量,同时还能够将小鼠脑及肝中的SOD活力在很大程度上进行提高。

1.4 黑木耳能够在食用者体内产生降血糖作用

我国一些专家对黑木耳多糖降低糖尿病小鼠的血糖作用进行了试验分析得出了一些结论,结果表明那些被注射了黑木耳多糖的小鼠体内的血糖含量明显比那些正常小鼠的低,但是当给药剂量在200毫克每千克以上时就使得那些血糖较高的小鼠血糖值得到极大程度地降低,而对于血糖值正常的小鼠就没有任何实际意义上的影响,这也说明了黑木耳的食用对降低血糖含量有着非常好的预防和防治效果。

1.5 黑木耳能够在食用者体内产生降血脂作用

曾有报道显示将黑木耳多糖注射到具有高脂血症的小鼠中连续12周,就能够在很大程度上降低小鼠体内的血清总胆固醇的含量和动脉的硬化指数,同时还能够使得小鼠体内的血清和肝脏氧化能力得到提高以产生降血脂的作用。

2 探究分析黑木耳春季栽培管理技术

2.1 加强对黑木耳栽培作床环节的技术管理

相关技术人员在进行黑木耳的栽培时要选择具有能灌溉排水源的地区作为作床,如果找不到较为合适的水源地还可以选择林荫的作为培养黑木耳的作床,在选择作床的过程中一定要尽可能的避开沙滩地、南北向等这些影响黑木耳生长的地域。另外,栽培技术人员还要因地制宜去设计畦床的长和宽及畦埂等,在建畦床投入使用之前需要先将畦面浇一遍水,之后再使用500倍的甲基托布津和敌百虫对浇过水的畦面进行灭菌杀虫,若是想使得最终栽培出来的黑木耳在质量上得到保障还可以在畦面上铺编织袋以避免泥沙在浇水或者下雨时溅到黑木耳上面。

2.2 加强对黑木耳栽培扎袋环节的技术管理

黑木耳栽培技术人员一定要在菌丝刚长满袋或者菌丝即将长到袋底时及时进行扎袋,在进行扎袋时需要使用塑料绳将颈圈的下部扎紧,扎紧之后需要将颈圈去掉并将袋口窝回扎死。如果菌袋中所具有的孔较为明显还可以直接将未长出菌丝的余袋扭半圈塞入到接种孔内。

2.3 加强对黑木耳栽培割口环节的技术管理

黑木耳栽培技术人员在进行割口这一环节时一定要按照相关要求开展工作,首先就是要使用0.1%克霉王或者是高锰酸钾溶液对菌袋表面进行消毒,之后就是要将菌袋倒立以能够进行割口出耳操作。在对菌袋进行割口

时要为菌袋底部和菌袋顶部分别流出4厘米和2厘米的长度,之后就是使用刀片或者手术刀在每个菌袋上割三个按照“品”字形排列整齐的“V”形口。另外,需要注意的是在进行割口这一环节的操作时必须要将菌袋运到出耳床边进行,从而能够使得扎口工作、割口工作及盖帘工作能够得到同时的进行,只有这样才能够使得割口处的菌丝不会出现风干而形成老化膜这种阻碍原基形成的不良现象。最后,黑木耳栽培技术人员一定要在料袋津贴处进行割口操作,同时还要避免在强光、高温、大风及雨天进行割口以确保原基能够在进行过割口之后有效形成。

2.4 加强对黑木耳栽培摆袋环节的技术管理

黑木耳栽培技术人员要对割完口的菌袋进行集中催耳处理,在进行集中催耳操作时要将菌袋隔畦密排于催耳床内并与催耳床之间留有2到3厘米的距离,然后将水浇足并盖上消毒湿草帘和塑料膜进行催耳处理,而催耳处理中应用的湿草帘需要用克霉王或者1000倍甲基托布津浸泡之后控干水分。另外,摆袋环节的最后要确保原基上面已经分化出来锯齿状的曲线才能够将菌床上的草帘掀掉,从而使得菌袋中生长出来的耳芽能够在每日的晨曦和光中进行不断的出耳。

2.5 加强对黑木耳栽培出耳环节的技术管理

2.5.1 注重管理出耳环节的原耳形成期

一般黑木耳的集中催耳期都在原基形成期的7到10天这段时间内,在这个过程中要确保由划口到形成珊瑚状的黑线这一时期的床面湿度维持在80%到90%之间,同时还要将温度稳定在15到25摄氏度之间以使得原耳能够得到良好的形成。另外,在原耳形成期的两到三天时要在无风的早晚将塑料膜掀起来以使得原基中积存的水珠得到清理,如果原耳形成期的温度超过了25摄氏度就需要在塑料膜掀起时辅以短暂的通风。

2.5.2 注重管理出耳环节的子实体分化期

对于子实体分化期进行管理时的原理基本上与原基时期的原理相同,在分床之后要确保床面上草帘足够的湿润,若是草帘的湿润度不够就需要相关技术人员向草帘喷雾水以确保帘子足够的湿润但是不会滴水,然而在喷水过程中不能够直接向菌袋进行喷水,因为直接将水喷在菌袋上有可能导致幼嫩的耳芽因吸水过多而出现细胞破裂甚至感染等不良现象。另外,还要确保床面的温度保持在18摄氏度和25摄氏度之间以促使原基的稳定发育,等到原基长到1到1.5厘米时还要间隔两三天对原基进行1到2小时的通风以促进黑木耳原基的生长。

2.5.3 注重管理出耳环节的子实体生长期

黑木耳栽培过程中的子实体生长期实际上就是从开片到子实体成熟的这段大概7到10天的时间,在子实体生长期中的耳芽生长是比较快且能够在很短的时间内就形成不规则波浪形的耳片,从而还能够形成“鸡冠”或者是“菊花”形状的状耳丛。在子实体生长期这个阶段需要将床温保持在15摄氏度到25摄氏度之间,且床体的湿度需要保持在90%到100%之间以促使耳片的正常生长。另外,对着耳片在子实体生长期的逐渐长大就需要相关技术人员加大对出耳环节的喷水和通风量,从而使得黑木耳能够在子实体生长期得到良好的培养以更好的成长。

2.6 加强对黑木耳栽培采耳环节的技术管理

在黑木耳栽培进行到采耳这一环节时需要相关技术人员先对黑木耳进行一系列的观察,确保采耳环节的耳片已经充分的展开且耳片边缘已经出现起皱变软等现象,这时就需要相关技术人员对耳片进行及时的采收以避免黑木耳的产量和质量因晚采而受到不良影响。相关技术人员在开展采耳工作的1到2天之前停止喷水并将耳床上的草帘揭开以使得耳片能够直接受到阳光的照射,等到次日耳片在太阳的照射下稍干的状态下在对耳片进行采摘,最好选择一个晴天对耳片进行采收以使得采摘下来的耳片能够立即得到曝晒。另外,黑木耳栽培人员在采

耳时要在一手拿菌袋的同时另外一个手指沿耳片的边缘插入到耳根中将耳片连基拔出来,之后要使用剪刀等工具将带培养基的耳片根部剪去以使得耳片能够被成功采集下来,如果在采集的过程中发现耳片上有泥沙还要将耳片上的泥沙冲洗干净之后再晾晒。最后,相关技术人员要将采集到的耳片放到晾晒席上进行曝晒以使得耳片中的水分被充分的蒸发出来,然后将这些晒干的耳片转入到塑料袋中进行防潮闭关之后进行出售。

3 结束语

综上所述,黑木耳作为一种具有多种功效和作用的食用菌还能够被应用到药学领域中,所以我国相关部门一定要加大对黑木耳栽培的力度以使得黑木耳能够发挥出来更多的功效。另外,各个地区栽培黑木耳的技术人员还要加强对黑木耳栽培技术的管理,以使得最终栽培出来的黑木耳具有着良好的数量和质量。

参考文献:

- [1]文杰.春季地栽黑木耳栽培管理技术[J].百事通食用菌商务信息网,2018(007):89-90.
- [2]王世东.春季地栽黑木耳管理措施[J].食用菌,2019(008):89-90.
- [3]古田.春季地栽黑木耳栽培管理技术[J].中国农村小康科技,2017(009):334-336.