

采菇后的菇木管理

段木栽培香菇具有一次性接种，多年出菇的特点。出菇多在春、秋两季。当菌伞尚未完全展开，即菌盖边缘尚稍内卷，菌膜刚破裂时，是采收的最适期。其产量可达 10-15 斤/m³。

菇木经过几个月的子实体生长发育，原来积累的营养物质大多发育成香菇。为了第二年生产高产优质的香菇，需继续恢复生长积累物质。因此，在香菇采收期结束后，尽快地恢复菌丝长势，积累营养物质。在菇木采收完后，将菇木移回堆放场，重复前面的过程，即堆放、补水、起架等。

采收及分级

(1) 采收

一般待菇盖展开 70-80%时，菇盖的边缘仍然内卷，菌褶下的内菌膜才破裂不久就得采收，此时菇形、菇质、风味均较优。若待菌盖 90%展开才采收，由于香菇采收后的后熟较明显，菇盖仍会展开，影响香菇等级。如待菌盖全展开，烘烤后菇盖边缘出现向上翻卷，形成薄菇，菇柄纤维增多，菇质较差。

(2) 分级

菌丝一经形成子实体，即使处于较高或较低的温度均能生长发育，但品质有所不同。如在 20℃以上较高的温度下，香菇生长虽然快，但肉薄、菌盖易开，菌柄较长，品质差，俗称“香信”。

温度较低，香菇生长较慢，但肉厚，菌盖难开，菌柄较短，品质较好，特别是在 12℃以下，香菇生长缓慢，一般形成柄短肉厚的“冬菇”。

子实体形成的初期，如遇天气干燥或霜冻的袭击，一般不会继续生长，甚至死亡，但子实体长到约 2cm 以上，再遇上上述环境条件，菌盖表面会龟裂成花纹，这样的香菇品质最好，称为“花菇”。

低温或变温对子实体的形成起着良好的刺激作用，如在快要出菇前，遇上 0℃左右的低温（下雪更为理想），然后转暖，或天气忽冷忽热，以 15℃为中心，每日温度在 5-20℃之间上下变化，或日间温度较高（20℃），夜间温度较低（10℃），在这样的温度条件下，都会形成优质的花菇或冬菇。

从生产的角度而言，温度最好在 15-18℃，或日间 20℃，夜间 10℃，这样的温度生长既快，产量高，质量也好。

四、代料香菇栽培技术（以代料香菇为例）

1 香菇代料栽培的意义

食用菌人工栽培的过程，实质上就是人为地创造对香菇菌丝和子实体发育有利，而对其他杂菌生长不利的环境条件的过程。香菇代料栽培即源于此理。

香菇历来都是被局限在少数地区用段木或原木进行栽培，由于受到树木、地区、季节的限制，发展速度很慢。自上海栽培成功并大面积推广木屑栽培法以来，为发展香菇生产，开辟了一条新途径，代料栽培得以迅速发展。

所谓代料栽培，就是利用各种农林业副产物为主要原料，添加适量的辅助材料，制成培养基，来代替传统的栽培材料（原木、段木）生产各种食用菌。

代料栽培的优点：首先是可以广开培养料来源，综合利用农林产品的下脚料，把不能直接食用、经济价值极低的纤维性材料变成经济价值高的食用菌，节省了木材，充分利用了生物资源，变废为宝。其次是，可以有效地扩大栽培区域，有森林的山区可以栽培，没有森林资源的平原及沿海城镇也可以栽培，适于家庭中小型栽培，更便于工厂化大批量生产，为扩大食用菌的生产开辟了新的途径。同时，由于采用代料栽培的培养基可按各种食用菌的生物学特性进行合理 配制，栽培条件（如菇房）比较容易进行人工控制，因此产量、质量比较