

# 環控溫室



漁農自然護理署

通訊 2012年12月號

## 環控栽培食用菇

### 編者按

本地生產的食用菇，一直廣受市場歡迎。近年因為用於栽培食用菇的菌絲包供應不穩定，影響了本地菇場的生產。現時，有兩間機構分別在工廈單位及雞舍內裝設環控設施，使用從國內輸入的菌絲培養料及菌絲包生產食用菇。本期摘要報道他們的生產情況。

### 工廠大廈單位改裝成環控溫室栽培食用菇

菇場負責人在工廈多個單位裝設環控設施，建立密室形式的環控栽培室。負責人從國內輸入菌絲培養料，放在栽培架上栽種菌種，讓菌絲在適當及穩定的環境下快速生長，令子實體發育良好，產量穩定。負責人還計劃添置設備，以便培養不同的優質菌種作生產之用。

環控栽培室內的設施裝置



多層式栽培及自動霧化加濕



菌絲發育初期



子實體成長中期



子實體成熟待收

### 雞舍改裝成環控溫室生產白蘑菇

菇場負責人在舊雞舍加上隔熱板和裝設環控設施及層架式菇牀，並從國內輸入蘑菇菌絲包，放在菇牀上栽培。環控設施可調節和控制栽培室內的溫度、濕度、二氧化碳濃度及光線，以配合蘑菇不同生長階段的要求。採用環控設施生產蘑菇，產品的質與量都保持穩定。



栽培室外的顯示板呈現各樣指數及設施運作情況



通風及控溫設施



菌絲生長期



針頭發育期



子實體成熟



新鮮白蘑菇

漁農自然護理署網頁  
<http://www.afcd.gov.hk>

索取資料、預約參觀示範溫室  
漁農自然護理署園藝組（電話：2679 4294）