

猴头菇新品种 ‘黑威 9910’

戴肖东^{1,2}, 詹亚光², 马银鹏¹, 张介驰^{1,*}, 张丕奇¹

(¹黑龙江省科学院微生物研究所, 哈尔滨 150010; ²东北林业大学生命科学学院, 哈尔滨 150040)

摘 要: 猴头菇新品种 ‘黑威 9910’ 是从大兴安岭野生猴头菇中采用组织分离获得, 经系统选育而成。子实体呈单体球形, 乳白色。单个子实体质量 150 ~ 250 g, 直径 7 ~ 15 cm, 菇形圆整, 菌肉致密。每 100 kg 干料可产鲜菇 110 kg。子实体商品性好, 产量高, 适应性强, 易于管理。

关键词: 猴头菇; 品种

中图分类号: S 646

文献标志码: B

文章编号: 0513-353X (2015) 03-0607-02

A New *Hericium erinaceus* Cultivar ‘Heiwei 9910’

DAI Xiao-dong^{1,2}, ZHAN Ya-guang², MA Yin-peng¹, ZHANG Jie-chi^{1,*}, and ZHANG Pi-qi¹

(¹Institute of Microbiology, Heilongjiang Academy of Sciences, Harbin 150010, China; ²College of Life Science, Northeast Forestry University, Harbin 150040, China)

Abstract: ‘Heiwei 9910’ is a new cultivar of edible mushroom *Hericium erinaceus* oriented from a wild strain collected from Da Hingan Ling by systematic breeding. The fruit body is single sphere with milk white color. A single fruit body is weight 150 – 250 g, and the diameter is from 7 cm to 15 cm. The yield of fresh fruit body is 110 kg per 100 kg dry basis. The new cultivar has excellent characteristics such as good commodity quality, high yield. It is easily managed with high adaptability.

Key words: *Hericium erinaceus*; cultivar

猴头菇 (*Hericium erinaceus*), 又称猴头菌, 不仅味道鲜美, 营养丰富, 而且具有独特的药用价值 (王晓玉 等, 2010; 尚晓东 等, 2012)。黑龙江省是猴头菇的主要产区。在生产中, 因猴头菌种没有统一的质量标准, 产品质量参差不齐, 主要表现在栽培过程子实体容易产生畸形, 形状差, 颜色不正, 菌刺长短不齐等, 严重影响了猴头菇的商品价值。

‘黑威 9910’ (图 1), 由大兴安岭地区野生猴头组织分离获得, 经形态及遗传性状比较系统选育而成的猴头菇新品种。通过栽培驯化, 并进行品种比较 (孔祥辉 等, 2003), 确定该菌株具有菇形好, 产量高等优良农艺性状。2003 年起在牡丹江海林市、大兴安岭新林区、哈尔滨等地区进行小范围区域试验, 性状稳定。2008 年对不同猴头菌种进行系统比较, ‘黑威 9910’ 在代料栽培和液体发酵方面同时具有明显优势, 先后在黑龙江、内蒙古、吉林等地区推广生产, 并获得较好的效果。2012 年 5 月获得国家知识产权局发明专利证书 (专利号: ZL 2010 1 0605117.4)。

收稿日期: 2014-10-18; 修回日期: 2014-12-04

基金项目: 国家现代农业产业技术体系建设专项资金项目 (CARS-24)

* 通信作者 Author for correspondence (E-mail: ltzjc@vip.sina.com)

品种特征特性

在 PDA 培养基上形成圆形菌落。菌落呈不规则分布, 菌丝体灰白至白色, 呈棉絮状放射性生长。菌丝体的适宜生长温度 22 ~ 27 °C, 栽培种培养时间为 35 ~ 40 d; 子实体适宜的生长温度 15 ~ 22 °C, 生长周期 48 ~ 52 d。子实体呈单体球形, 单个子实体质量 150 g ~ 250 g, 直径 7 ~ 15 cm。菌柄短, 菇形圆整, 菌肉组织致密, 菌刺短而细密。产量稳定, 每 100 kg 干料可产鲜菇 110 kg, 生物转化率 80% ~ 110%。新鲜猴头菇呈乳白色, 干菇呈金黄色, 适宜鲜销和干制。

栽培技术要点

适宜东北地区春、秋季代料栽培, 根据当地气温情况, 出菇前 50 d 适当安排菌种生产时间。采用阔叶木屑培养基, 含水量 65% ~ 70%, 适宜 pH 4.0 ~ 6.5。栽培袋规格为 17 cm × 33 cm, 每袋装湿料 1.0 ~ 1.1 kg, 高压灭菌 121 °C 条件下 2 h 或常压灭菌 100 °C 条件下 8 ~ 10 h。接种后培养室温度前期控制在 23 ~ 25 °C, 后期 20 ~ 23 °C, 空气相对湿度为 60% 以下, 避光并适当通风。出菇采用荫棚层架式摆放, 去掉颈圈内的棉塞直接出菇或者将栽培袋两侧开口出菇。栽培袋上用塑料薄膜覆盖催蕾, 当菇蕾直径为 2 ~ 3 cm 时, 揭去薄膜。出菇时适宜温度 16 ~ 22 °C, 空气相对湿度为 85% ~ 90%, 散射光, 光照度为 300 ~ 500 lx, 保持通风良好, 若通风不良, 二氧化碳浓度过高, 易出现珊瑚状的畸形菇。从小蕾到发育成菇, 13 ~ 15 d 即可采收。可出 2 ~ 3 潮, 整个出菇期 50 d 左右。

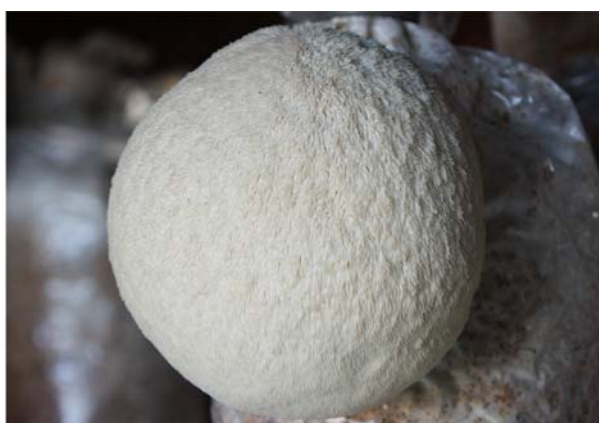


图 1 猴头菇新品种 ‘黑威 9910’
Fig. 1 A new *Hericium erinaceus* cultivar 'Heiwei 9910'

References

- Kong Xiang-hui, Ma Qing-fang, Dai Xiao-dong, Han Zeng-hua, Piao Wan-hua, Zhang Jie-chi, Zhang Pi-qi. 2003. Preliminary report of biological characteristics and cultivation of *Hericium erinaceus* strains. *Edbulis Fungi*, 25 (5): 9 - 10. (in Chinese)
- 孔祥辉, 马庆芳, 戴肖东, 韩增华, 朴万华, 张介驰, 张丕奇. 2003. 猴头菌株生物学特性及栽培试验初报. *食用菌*, 25 (5): 9 - 10.
- Shang Xiao-dong, Wang Guo-yan, Pan Wei, Sun Rong, Cai Yan-hua, Tan Qi, Zhao Guo-ping. 2012. Advances in research on low molecular weight bioactive components of *Hericium erinaceus*. *Acta Edbulis Fungi*, 19 (1): 79 - 84. (in Chinese)
- 尚晓冬, 王国艳, 潘伟, 孙蓉, 蔡艳华, 谭琦, 赵国屏. 2012. 猴头菌小分子活性成分研究进展. *食用菌学报*, 19 (1): 79 - 84.
- Wang Xiao-yu, Jiang Qiu-yan, Ling Pei-xue, Zhang Tian-min. 2010. Research progress on the effective components and pharmacological actions of *Hericium erinaceus*. *Chinese Journal of Biochemical Pharmaceutics*, 31 (1): 70 - 72. (in Chinese)
- 王晓玉, 蒋秋燕, 凌沛学, 张天民. 2010. 猴头菌活性成分及药理作用研究进展. *中国生化药物杂志*, 31 (1): 70 - 72.