



เทคนิคการเพาะเห็ดฟาง

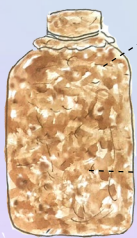
กรณีศึกษา : กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเห็ดและผักปลอดสารพิษ
บ้านหนองหว้า อ.พนมสารคาม จ.ฉะเชิงเทรา



เตรียมการ

หัวเชื้อ

- เลือกหัวเชื้อที่คุณภาพดี



เส้นใยสีขาวและ
ดินหนาแน่นสม่ำเสมอ
ตลอดถุง

มีจุดขาวเล็กๆ
ที่เส้นใยรวมตัวกัน

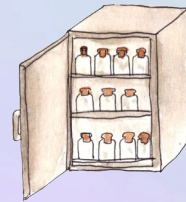
- ถ้าเป็นไปได้ควรผลิตเอง



จะช่วยลดการปนเปื้อน
และสามารถควบคุม
คุณภาพได้

** ไม่ควรต่อเชื้อ
เกิน 3 ครั้ง **

- เก็บรักษาอย่างถูกต้อง



อุณหภูมิ
22-25 °C
หรืออุณหภูมิห้อง

** ไม่ควรเก็บเกิน 6 เดือน **

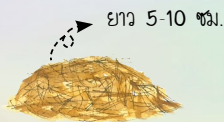
หมักวัสดุเพาะ -- เพื่อให้เส้นใยเห็ดเติบโตได้ดี --

- ผสมกากมันสำปะหลังกับฟางข้าวตัด



กากมันสำปะหลัง 100 กก.

+



ฟางข้าวตัด 5 กก.

ยาว 5-10 ซม.

- ทำให้กากมันสำปะหลังและฟางข้าวอ่อนตัว
ในน้ำปูนขาวหรือยิปซัมเข้มข้น 4%



ผสมรวมกันทั่ว
จนกว่ากากมันสำปะหลัง
และฟางข้าวอ่อนตัว

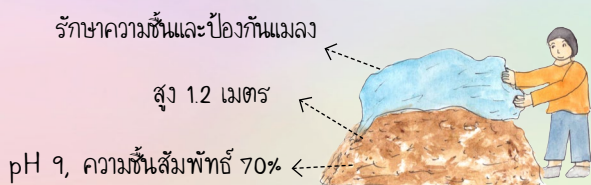
- นำกากมันสำปะหลังและฟางข้าวที่อ่อนตัวแล้วมาใส่ส่วนผสม ดังนี้



ผสมทุกอย่างคลุกเคล้ากัน

[ไม่จำเป็นต้องใส่อาหารเสริม
แต่หากต้องการใส่ให้ลดสัดส่วนลง]

- ตั้งกอง แล้วคลุมพลาสติก



- หมัก 5 วัน พลิกกลับกองหนึ่งครั้งในวันที่ 3 หรือ 4



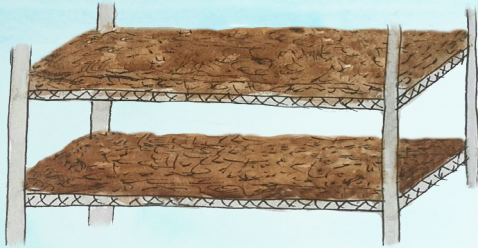
กลางกองหมักควรมีอุณหภูมิ 70 °C

ถ้าต่ำกว่านี้จะเสี่ยงต่อการปนเปื้อน



ลงมือเพาะ

1. นำวัสดุเพาะขึ้นชั้น



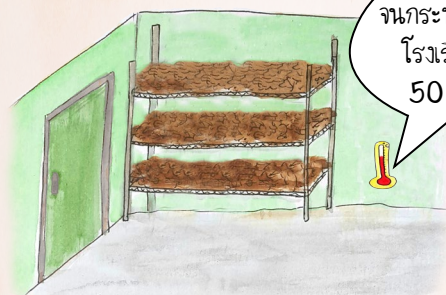
- ความหนา 15-18 ซม. เกลี่ยให้เรียบเสมอกัน
- ไม่ต้องตบ
- เมื่อวางเสร็จให้พรางแสงโรงเรือนทันที
- ป่มไว้ 2 วัน

2. อบไอน้ำ : เพื่อกำจัดจุลินทรีย์ ไล่เดือนฝอย โร ไข่แมลง เห็ดถั่ว และเชื้อราที่เป็นศัตรูเห็ด

ปิดโรงเรือน ปล่อยไอน้ำร้อนเข้าโรงเรือน
รอจนอุณหภูมิโรงเรือนสูง 65°C
จึงเริ่มจับเวลาอบไอน้ำ
นาน 4-6 ชั่วโมง



เมื่อครบเวลา หยุดอบไอน้ำ
รอให้อุณหภูมิโรงเรือนลดลง



จนกระทั่งอุณหภูมิ
โรงเรือนอยู่ที่
 $50-55^{\circ}\text{C}$

3. ลงเชื้อ

ก่อนลงเชื้อ



- เปิดโรงเรือนเพื่อระบายอากาศ
- อุณหภูมิในโรงเรือน $30-36^{\circ}\text{C}$ หรือเข้าไปแล้วรู้สึกสบายตัว

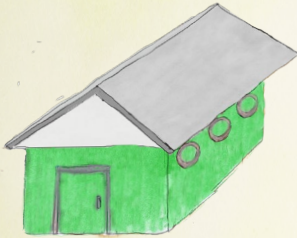
ลงเชื้อ



- โรยหัวเชื้อบนวัสดุเพาะโดยอาจผสมแป้งข้าวเหนียวหรือวัสดุเสริมอื่นๆได้
- ใช้หัวเชื้อ 6 ก้อนต่อวัสดุเพาะขนาด 1.5×5 เมตร

4. บ่มเส้นใยเห็ด

ปิดโรงเรือนพรางแสงนาน 3 วัน



อุณหภูมิควรอยู่ที่ $32-34^{\circ}\text{C}$
(ถ้าสูงไปอาจพ่นน้ำช่วย)



ในโรงเรือนมีแสงพอ
ที่จะเห็นตัวหนังสือได้
(ถ้าแสงธรรมชาติไม่พอ
สามารถติดตั้งหลอดไฟได้)

เมื่อเส้นใยเห็ดฟางเดินทั่วแล้ว
ให้เปิดโรงเรือนให้แสงเข้าและช่วยระบายอากาศ



5. กระตุ้นการออกดอก



หลังเส้นใยเห็ดฟางเดินทั่วแล้ว
ให้รดน้ำ (ตัดเส้นใย)
เพิ่มการระบายอากาศ



อุณหภูมิโรงเรือน
ไม่เกิน 34°C หรือ
เข้าไปแล้วรู้สึกสบายตัว



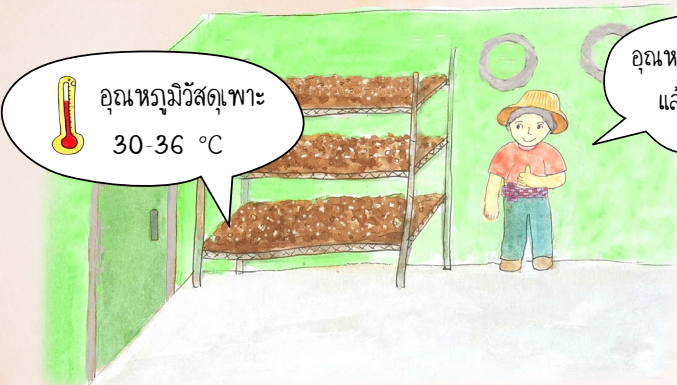
ความชื้น 90%

6. ระยะเม็ดแป็บ (กลุ่มเส้นใยสีขาวหนาแน่นเป็นเม็ดๆ)

-- เมื่อเม็ดแป็บขึ้น ให้เริ่มพรางแสง --



อุณหภูมิวิสุตเพาะ
 $30-36^{\circ}\text{C}$



อุณหภูมิโรงเรือนเข้าไป
แล้วรู้สึกสบายตัว



ความชื้นในอากาศ 90%

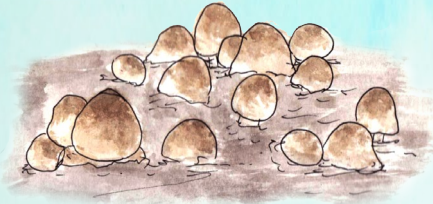
ถ้าความชื้นต่ำเกินไป
ห้ามรดน้ำใส่วิสุตเพาะโดยตรง
ให้รดใส่พื้นหรือผนังแทน

ช่วงเปิดดอก หมั่นตรวจสอบอุณหภูมิ
และความชื้นสัมพัทธ์ในโรงเรือนไม่ควรเกิน 35°C ความชื้น 90%
หากอุณหภูมิสูงเกินไปให้เปิดโรงเรือนระบายอากาศ



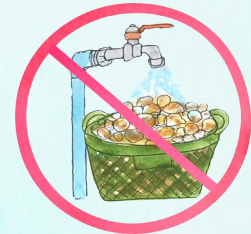
7. เก็บผลผลิต

หากการเพาะเห็ดฟางมีความถูกต้องตามขั้นตอน ควบคุมปัจจัยได้ตามที่กำหนด
จะได้ผลผลิตเห็ดฟางคุณภาพดี ขนาดดอกใหญ่ และขึ้นหนาแน่น



- เมื่อเห็ดฟางเจริญเติบโตมีขนาดดอกเห็ดที่เหมาะสม ให้เริ่มเก็บเกี่ยวผลผลิตรอบแรก โดยเก็บผลผลิตได้ต่อเนื่องทุกวันนานประมาณ 7 วัน
- เห็ดฟางเจริญเติบโตเร็ว ดอกเห็ดฟางบานเร็วมาก ควรเก็บเกี่ยว 2 รอบต่อวัน อาจจะแบ่งเป็นเก็บผลผลิตช่วงเช้ามืด ช่วงบ่าย หรือตามความเหมาะสม

ห้ามนำเห็ดฟางแช่น้ำ เพื่อเพิ่มน้ำหนักก่อนนำไปจำหน่าย
เพราะจะทำให้ดอกเห็ดฟางเสียสภาพ ดอกเหี่ยว และเน่าเสียเร็วขึ้น
ส่งผลต่อความน่าเชื่อถือของเกษตรกร



การเก็บรักษาผลผลิตเห็ดฟาง

หากยังไม่จำหน่าย ควรเก็บใส่ในภาชนะที่ระบายอากาศได้ดี
อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษาควรอยู่ในช่วง 12-15 °C
เก็บไม่เกิน 24 ชั่วโมง หลังจากนั้นเห็ดฟางจะค่อยๆสูญเสียสภาพ
เพราะเห็ดฟางมีความไวต่ออุณหภูมิ ความชื้น และปริมาณออกซิเจน

8. ทำความสะอาดโรงเรือน



- หลังเก็บผลผลิตหมดแล้วให้เอาวัสดุเพาะบนชั้นออก
เปิดโรงเรือนให้โล่ง
- ควรทำความสะอาดโรงเรือนด้วยไฮเตอร์ทุกจุด
ตั้งแต่เพดานจนถึงพื้นโรงเรือน รวมถึงชั้นวางวัสดุเพาะ
- พักโรงเรือน 7-10 วัน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนและแมลงศัตรูเห็ด