

เทคนิคการเพาะเห็ดหูหนู

กรณีศึกษา : วิทยาลัยชุมชนกลุ่มเพาะเห็ดหูหนูบ้านเชิงสะพาน
อ. เมือง จ. ราชบุรี



เตรียมการ

หัวเชื้อ

- เลือกหัวเชื้อที่คุณภาพดี



เส้นใยสีขาวและเต็มหนาแน่น

ไม่แฉะเกินไป

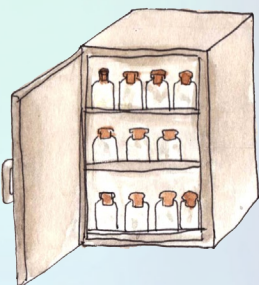
- ถ้าเป็นไปได้ควรผลิตเอง



ข้อดีคือช่วยลดการปนเปื้อน
และสามารถควบคุมคุณภาพได้

**** ไม่ควรต่อเชื้อเกิน 3 ครั้ง ****

- เก็บรักษาอย่างถูกต้อง



อุณหภูมิไม่เกิน 22 °C

ไม่ควรเก็บเกิน 6 เดือน

วัสดุเพาะ

-- ควรหมักซีลี้อย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้เห็ดเติบโตได้ดี --

- การหมักระยะสั้น

(กรณีมีข้อจำกัดพื้นที่จัดเก็บ ซีลีอยหมักเร็ว)



ซีลีอย

+



ปุ๋ยขาว 2%
ของน้ำหนักซีลีอย

+



ความชื้น
ไม่เกิน 65 %



ตั้งกองสูง 1.2 เมตร
แล้วคลุมพลาสติกเพื่อรักษา
ความชื้น กองไว้ 1 สัปดาห์

(ช่วงนี้กลางกองหมักจะอุณหภูมิจะสูงราว 70 °C)



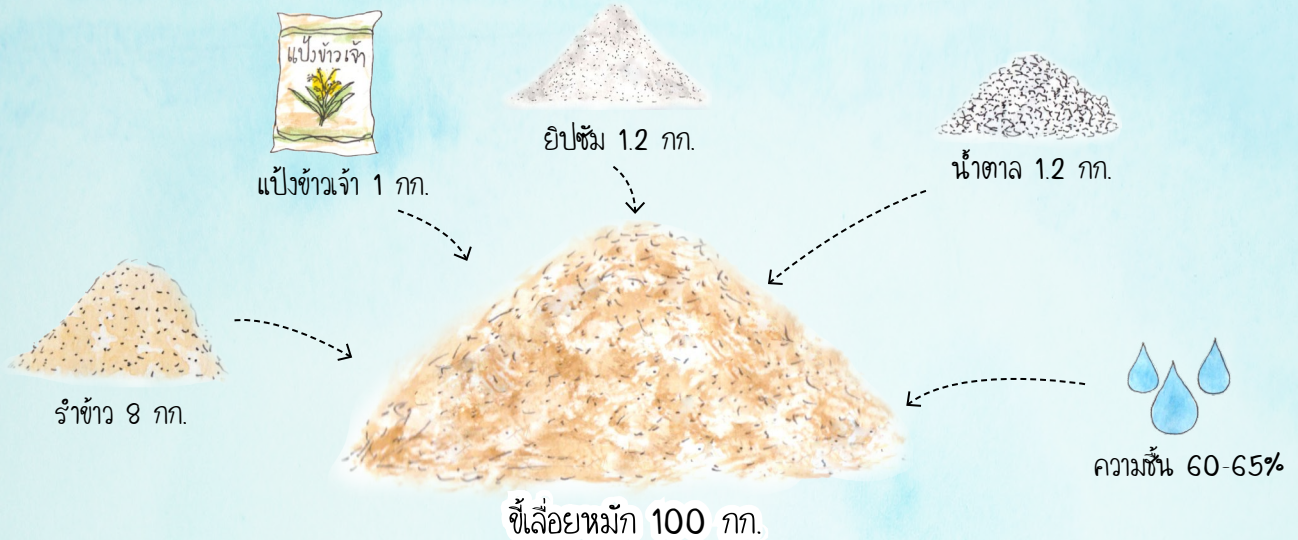
พลิกกลับกอง 2 ครั้ง
(แต่ละครั้งห่างกัน 3 วัน)

- การหมักเพิ่มประสิทธิภาพซีลีอยระยะยาว
(กรณีไม่มีข้อจำกัดพื้นที่จัดเก็บซีลีอย)

หมัก 2-3 เดือน กลับกองทุกๆ 3 สัปดาห์

ลงมือเพาะ

1. ผสมวัสดุเพาะ



- ไม่ควรใส่วิตามินหรืออาหารเสริม เพราะเป็นการเพิ่มต้นทุนโดยไม่จำเป็น และสารอาหารมากเกินไปทำให้การปนเปื้อนเชื้ออื่นมากขึ้น
- pH ที่เหมาะสมคือ 7.2-7.3 (ถ้าต่ำกว่านั้นให้ใช้ปูนขาวช่วย)
- ผสมเพื่อบรรจุถุงวันต่อวัน

2. บรรจุวัสดุเพาะลงถุง

บรรจุวัสดุเพาะลงถุง น้ำหนักก้อนหัด 0.8 - 1 กก.



ไม่ควรอัดก้อนโดย
การตบถุงหรือใช้ไม้ตี
เพราะอาจทำให้ก้อนถุงขาด
เสี่ยงต่อการปนเปื้อน

ใช้อุปกรณ์นี้



เสียบไว้ตรงกลางถุง

เปิดช่องสำหรับลงเชื้อ จะทำให้เส้นใยเชื้อเห็ดเดินเต็มถุงเร็ว



มีช่องสกรู
ปรับระดับได้

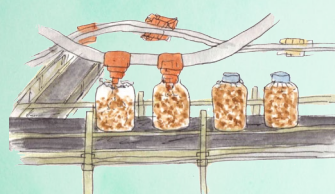


ลึก 3/4 ของถุง
หรือเกือบถึงก้นถุง



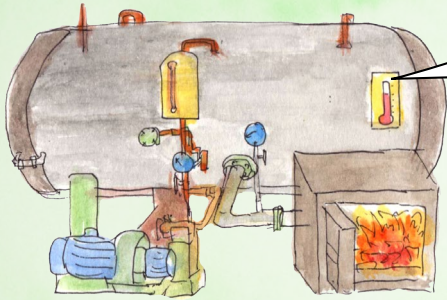
ควรใช้ฝาปิดถุง
เพื่อป้องกันแมลงหรือเชื้ออื่นๆ
หรือใช้กระดาษที่หนากว่า
กระดาษหนังสือพิมพ์

ถ้าใช้เครื่องจักรมาช่วยได้ก็จะดี



เพราะจะลดการปนเปื้อน
ทำให้แต่ละถุงแน่นเท่ากัน
ช่วยให้เส้นใยเดินสม่ำเสมอ

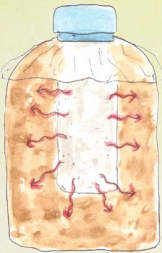
3. นึ่งก้อนเพื่อฆ่าเชื้อ



ควรมีเทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิกลางหม้อนึ่ง เพื่อควบคุมอุณหภูมิให้อยู่ที่ 98- 100 °C เป็นเวลา 8-9 ชั่วโมง (หรืออย่างต่ำ 5 ชั่วโมง)

ควรมีฉนวนหุ้มเตาเพื่อประหยัดพลังงาน และมีระบบควบคุมปริมาณน้ำ

4. ใส่หัวเชื้อ



ลงเชื้อตรงกลางก้อนจะช่วยให้ เส้นใยเชื้อเห็ดเดินเต็มถุง เร็วกว่าลงเชื้อแค่บนผิวก้อน



ใส่หัวเชื้อเมื่อก่อนเย็นลงจนถึงอุณหภูมิห้อง ซึ่งไม่ควรเกิน 32 °C



ควรทำความสะอาดมือด้วยแอลกอฮอล์ 75% ก่อนลงเชื้อ และลงเชื้ออย่างรวดเร็ว

5. บ่มก้อน

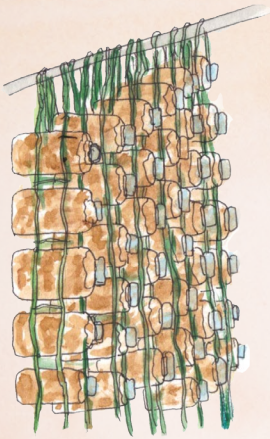


ควรเรียงก้อนให้มีช่องว่างเพื่อให้อากาศถ่ายเท

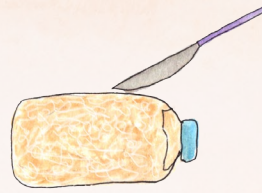


โรงเรือนควรมีลูกหมุนระบายความร้อน เพื่อให้อุณหภูมิไม่เกิน 30 °C หรือเข้าไปแล้วรู้สึกสบายตัว ไม่ร้อนอบอ้าว

6. เปิดดอก



ความชื้นโรงเรือน
ควรอยู่ที่ 95%
และน้ำที่รดต้องสะอาด



กรีดถุงเมื่อซื้อเดินเต็มก่อนแล้ว
เพื่อป้องกันเชื้อราปนเปื้อน
และกรีดถุงเฉพาะบริเวณ
ที่ซื้อเดินเต็มเท่านั้น



ก่อนที่เสียต้องทิ้ง
โดยใช้ยางรัดถุงก่อน
แล้วนำไปทิ้งไกลๆจากฟาร์มเห็ด

7. เก็บผลผลิต



- ไม่ควรนำเห็ดไปแช่น้ำ เพราะจะส่งผลต่อคุณภาพผลผลิต และทำให้เห็ดเน่าเสียง่าย
- ไม่ควรเก็บผลผลิตเกิน 3 ครั้ง เพื่อป้องกันการสะสมของเชื้อปนเปื้อนและแมลงศัตรูเห็ด

8. ทำความสะอาดโรงเรือน



ควรทำความสะอาดโรงเรือนด้วยไฮเตอร์ทุกจุด
ตั้งแต่เพดานจนถึงพื้นโรงเรือน
และพักโรงเรือน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนและแมลงศัตรูเห็ด