

การเพาะเห็ดหลินจือ

กลุ่มวิจัยพัฒนาธนาคารเชื้อพันธุ์พืชและจุลินทรีย์
สำนักวิจัยพัฒนาเทคโนโลยีชีวภาพ (ตึกโภชนาการ)
กรมวิชาการเกษตร เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
โทร. 0-2579-0147 0-2561-4673 โทรสาร 0-2561-3445

การเพาะเห็ดหลินจือ

6. การเปิดดอก ดึงโครบคอกขวดออกแล้วนำก้อนเชื้อซึ่งเส้นใยเจริญเต็มถุงไปวางในโรงเรือนสำหรับเปิดดอกโดยวางซ้อนกัน ให้น้ำวันละ 3 ครั้ง โดยรดน้ำไปตามบริเวณพื้นและรอบ ๆ โรงเรือน ในโรงเรือนต้องมีแสงสว่างและอากาศถ่ายเทได้ดี ดอกเห็ดจะค่อยๆ เจริญใช้เวลาประมาณ 1 เดือน หรือมากกว่านั้นขึ้นกับสภาพอากาศจึงจะเจริญเต็มที่ การเก็บดอกให้สังเกตบริเวณขอบของดอกจะเป็นสีน้ำตาลเช่นเดียวกันทั้งดอก แล้วทิ้งไว้ระยะหนึ่งจึงจะเก็บ การเก็บดอกเห็ดหลินจือต้องพยายามดึงดอกเห็ดให้หลุดออกมาทั้งหมด ผลผลิตดอกเห็ดหลินจือสดจะแตกต่างกันไปตามสภาพแวดล้อมที่เพาะโดยเฉลี่ยแล้วจะได้ผลผลิตประมาณ 50 - 100 กรัม ต่อถุงเชื้อเฉลี่ยขนาด 900 กรัม

7. การทำแห้ง ดอกเห็ดหลินจือนิยมเก็บไว้ในสภาพแห้ง เมื่อเก็บดอกเห็ดสดมาแล้วก็ตัดส่วนปลายก้านทิ้งเล็กน้อย แล้วล้างดอกเห็ดทิ้งให้สะเด็ดน้ำหรือไม่ต้องล้างน้ำ หั่นเป็นชิ้นบางๆ เมื่อหั่นเสร็จต้องรีบนำไปตากหรืออบแห้งทันที ไม่เช่นนั้นจะมีน้ำสีขาวๆ ออกมาก จะทำให้มีสีขาวยึดอยู่กับเห็ด ซึ่งทำให้เห็ดเสียราคาได้

การทำแห้ง โดยการตากแดดจัดๆ สัก 3 ครั้ง แล้วอบที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 ชั่วโมง หรือใช้อบที่อุณหภูมิ 60-70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 ถึง 24 ชั่วโมง นำมาผึ่งให้เย็นแล้วเก็บใส่ถุงให้มิดชิด

หมายเหตุ

เห็ดในสกุลกาโนเดอมาบางชนิดเป็นศัตรูของพืช ปาล์ม น้ำมัน มะพร้าว และหมาก เป็นต้น จึงควรระมัดระวังในการเพาะเห็ดชนิดนี้ ควรเผาก้อนเชื้อที่เหลือทิ้งจากการเพาะแล้ว อย่างนำไปใส่เป็นปุ๋ยกับต้นไม้ทันที ต้องนำไปผ่านขบวนการหมักให้สมบูรณ์เสียก่อน

เห็ดหลินจือ เป็นเห็ดสมุนไพรที่ชาวจีน ญี่ปุ่น เกาหลี และไต้หวัน ใช้บริโภคเพื่อบำรุงสุขภาพมาช้านาน เห็ดชนิดนี้มีรากล่อนข้างแพงและมีรสชาติขม การเพาะทำได้ไม่ยากโดยใช้เชื้อผสมวัสดุต่างๆ ดังวิธีการและขั้นตอนดังต่อไปนี้

สูตรอาหาร

1. เชื้อเลี้ยงไมยขาว	100	กิโลกรัม
รำละเอียด	1.5	กิโลกรัม
ดีเกลือ	0.2	กิโลกรัม
น้ำ	60—65	เปอร์เซ็นต์
2. เชื้อเลี้ยงไม้น้ำจืด	100	กิโลกรัม
รำละเอียด	5	กิโลกรัม
ดีเกลือ	0.2	กิโลกรัม
ยิบซั่ม	1	กิโลกรัม
น้ำ	60—65	เปอร์เซ็นต์
3. เชื้อเลี้ยงไม้เบญจพรรณ	100	กิโลกรัม
ปูนขาว	1	กิโลกรัม
ปุ๋ยแอมโมเนียมซัลเฟต	2	กิโลกรัม
น้ำ	60—65	เปอร์เซ็นต์

สำหรับสูตร 3 ทำการหมักเป็นเวลา 2 เดือน กลับกองทุก 15 วัน ก่อนนำไปบรรจุถุงผสมด้วยรำละเอียด 3 กิโลกรัม และน้ำตาลทราย 2 กิโลกรัม

สายพันธุ์

เบอร์ 1 มีจำหน่ายที่ศูนย์รวบรวมเชื้อพันธุ์เห็ดแห่งประเทศไทย เป็นสายพันธุ์ที่ผ่านการทดสอบแล้วว่าให้ผลผลิตได้ดีจากการเพาะตลอดทั้งปี ที่กรุงเทพฯ

อุปกรณ์

1. ถุงพลาสติกทนร้อนขนาด 7 x 13 นิ้ว หรือ 6 1/2 x 12 นิ้ว
2. คอพลาสติกสำเร็จรูป ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 นิ้ว สูง 1 นิ้ว พร้อมที่ครอบปิด และมีฝาปิด (ซึ่งรองด้วยกระดาษอีกชั้นหนึ่ง) หรือสำลี หรือฝาปิดแบบประหยัด
3. ขางรด ตะเกียงแอลกอฮอล์
4. หัวเชื้อเห็ดในเมล็ดข้าวฟ่าง
5. โรงเรือนพร้อมชั้น สำหรับปมก่อนเชื้อ และเปิดดอกแยกกัน
6. อุปกรณ์ให้น้ำ เช่น บัวรดน้ำ สายยาง
7. พลาสติก และหม้อนึ่งไม่อัดความดัน

วิธีการทำ

1. ผสมขี้เลื่อยและวัสดุอื่น ๆ เข้าด้วยกัน เติมน้ำลงไปให้เป็นฟอย คลุกเคล้าให้เข้ากันดี ตรวจสอบให้มีความชื้นประมาณ 60 – 65 เปอร์เซ็นต์ โดยการบีบขี้เลื่อยผสมให้แน่นแล้วคลายมือออก ขี้เลื่อยผสมควรจับตัวกันอยู่ได้แต่ไม่ขึ้นจมน้ำหายไหลออกมา และไม่แห้งจนขี้เลื่อยผสมแตกร่วนเมื่อคลายมือ สำหรับสูตร 1 และ สูตร 2

2. บรรจุขี้เลื่อยผสมในถุงพลาสติกทนร้อนประมาณ 900 กรัม ต่อถุง แล้วอัดให้แน่นพอประมาณรวบปากถุง ใส่คอขวดพลาสติก ดึงปากถุงพับลงมารัดด้วยยางวง ทำช่องตรงกลางถุงอาหาร เจาะด้วยไม้แหลม สวมฝาครอบสำเร็จรูปและฝาปิด (ซึ่งรองด้วยกระดาษ) หรือสำลี และปิดทับด้วยกระดาษหรือฝาปิดแบบประหยัด
3. นำถุงอาหารซึ่งเตรียมเสร็จเรียบร้อยแล้ว ไปเรียงในหม้อนึ่งหรือถังนึ่งไม่อัดความดัน แล้วนึ่งเป็นเวลา 2 – 3 ชั่วโมง นับจากน้ำเดือด โดยสังเกตจากไอน้ำที่พุ่งตรงจากรูที่เจาะไว้ที่ฝา แล้วทิ้งให้เย็น
4. การหยอดเชื้อเห็ด หัวเชื้อเห็ดนั้นจะต้องมีการเขย่าขวดเป็นระยะ ควรเขย่าให้เมล็ดข้าวฟ่างกระจายออก (ก่อนจะนำมาใช้ 1 คืน) ดึงจุกสำลีลงปากขวดหัวเชื้อที่เปลวไฟ เทหัวเชื้อลงในถุงอาหารประมาณถุงละ 20 – 30 เมล็ด ปิดที่ครอบคอขวดไว้ตามเดิม การหยอดหัวเชื้อต้องทำในที่สะอาดและไม่มีลมพัดผ่าน
5. การบ่มก่อนเชื้อ นำถุงที่ใส่หัวเชื้อเห็ดวางบนชั้นในแนวตั้งหรือแนวนอนก็ได้ ในที่มีอุณหภูมิเฉลี่ยเจริญเต็มถุง ใช้เวลาประมาณ 1 – 1 1/2 เดือน

6. การเปิดดอก ดึงโครบคอกขวดออกแล้วนำก้อนเชื้อซึ่งเส้นใยเจริญเต็มถุงไปวางในโรงเรือนสำหรับเปิดดอกโดยวางซ้อนกัน ให้น้ำวันละ 3 ครั้ง โดยรดน้ำไปตามบริเวณพื้นและรอบ ๆ โรงเรือน ในโรงเรือนต้องมีแสงสว่างและอากาศถ่ายเทได้ดี ดอกเห็ดจะค่อยๆ เจริญใช้เวลาประมาณ 1 เดือน หรือมากกว่านั้นขึ้นกับสภาพอากาศจึงจะเจริญเต็มที่ การเก็บดอกให้สังเกตบริเวณขอบของดอกจะเป็นสีน้ำตาลเช่นเดียวกันทั้งดอก แล้วทิ้งไว้ระยะหนึ่งจึงจะเก็บ การเก็บดอกเห็ดหลินจือต้องพยายามดึงดอกเห็ดให้หลุดออกมาทั้งหมด ผลผลิตดอกเห็ดหลินจือสดจะแตกต่างกันไปตามสภาพแวดล้อมที่เพาะโดยเฉลี่ยแล้วจะได้ผลผลิตประมาณ 50 - 100 กรัม ต่อถุงเชื้อเฉลี่ยขนาด 900 กรัม
7. การทำแห้ง ดอกเห็ดหลินจือนิยมเก็บไว้ในสภาพแห้ง เมื่อเก็บดอกเห็ดสดมาแล้วก็ตัดส่วนปลายก้านทิ้งเล็กน้อย แล้วล้างดอกเห็ดทิ้งให้สะเด็ดน้ำหรือไม่ต้องล้างน้ำ หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ เมื่อหั่นเสร็จต้องรีบนำไปตากหรืออบแห้งทันที ไม่เช่นนั้นจะมีน้ำสีขาว ๆ ออกมาก จะทำให้มีสีขาวยึดอยู่กับเห็ด ซึ่งทำให้เห็ดเสียราคาได้

การทำแห้ง โดยการตากแดดจัด ๆ สัก 3 ครั้ง แล้วอบที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 ชั่วโมง หรือใช้อบที่อุณหภูมิ 60 - 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 ถึง 24 ชั่วโมง นำมาผึ่งให้เย็น แล้วเก็บใส่ถุงให้มิดชิด

หมายเหตุ

เห็ดในสกุลกาโนเดอมาบางชนิดเป็นศัตรูของพืช ปาล์ม น้ำมัน มะพร้าว และหมาก เป็นต้น จึงควรระมัดระวังในการเพาะเห็ดชนิดนี้ ควรเผาก้อนเชื้อที่เหลือทิ้งจากการเพาะแล้ว อย่างนำไปใส่เป็นปุ๋ยกับต้นไม้ทันที ต้องนำไปผ่านขบวนการหมักให้สมบูรณ์เสียก่อน