

# 黑木耳的栽培种植技术分析

黑龙江省齐齐哈尔市依安县产品质量安全检验检测中心 常春苗

**摘要:** 黑木耳在我国具有比较广泛的种植范围,也是属于出口食用菌中比较普通的产品,而我国的东北种植区在夏季的气候一般都具有独特的凉爽条件,自然就非常适宜木耳的正常生长。而黑木耳具有非常细腻的肉质,同时质感相对比较爽滑。将其与其他的食用菌进行比较,可知黑木耳具有更加丰富的营养。所以我国东北地区自然就成黑木耳栽培种植的主要地区。本文主要针对黑木耳的生长环境,以及具体的种植栽培措施加以分析,并且根据多年的实际工作而总结相应的经验,以供参考。

**关键词:** 黑木耳;栽培;种植;技术分析

自古以来我国就已经将黑木耳列为佳肴,黑木耳的栽培历史也比较源远流长。目前,我国各地的林业局都根据林区的实际条件情况加以分析,将原有主要的以木材生产的方式转向为发展经济作物的生产。当前各地区开展木耳栽培的面积不断地扩大,同时木耳的产量也呈现持续高速增长的趋势。随着如今不断进步的科学技术水平,黑木耳的栽培技术也在不断地更新,在很大程度上推动了经济效益的增长。

## 一、生长环境

### (一) 养料要求

黑木耳与所有的作物一样,在实际生长过程中都是需要营养的供给,而黑木耳所需的营养全部都是由菌丝内部而提供的,然而菌丝平时可以从基质中进行营养的吸取,而菌丝体就可以持续的在自身中产生酶,这些酶有会把培养料中复杂的物质加以分解,而这些分解出的物质比较容易被木耳菌丝所吸收。木耳属于比较常见的腐生真菌,所需的营养主要就是依靠有机物质而供应,主要是通过吸收并且利用死亡的树木中存在的多种现成碳水化合物和无机盐以及其他的化学物质,确保可以获得在正常生长发育过程中所需的能量。培养料如果采用玉米芯或者玉米秸等农作物,一般都是需要通过添加玉米粉的方式以提高氮元素和维生素有机物,这样对于实际生产中菌丝体的生长繁殖情况更加地有利。

### (二) 温度环境

温度会在一定程度上对于黑木耳的生长速度产生影响。黑木耳属于中温型的真菌,具有耐寒冷而怕高温的生理特性,所以在实际栽培中对于温度是比较敏感的。菌丝体相对比较适宜的温度条件在6℃~35℃,一旦温度高于38℃会对其生长产生一定的抑制。而孢子比较适宜的发芽温度在13℃~30℃,而其中以20℃~25℃属于子实体生长发育最适宜的温度条件。如果温度条件比较高,则会导致出现生长过快的情况,而比较容易发生衰老,子实体呈现出色彩暗淡其肉质丝薄的状态,如果栽培环境处于高温高湿的条件下,则非常容易造成流耳的现象。但是如果环境温度稍低,则菌丝比较健壮,可见子实体呈现色彩深而且肉质厚的状态,具有理想的质量水平,但是如果环境温度条件如太低,则菌丝会出现生长缓慢的状态,同样容易出现流耳的情况。黑木耳孢子进行萌发要求环境温度处于22℃~23℃,此时孢子具有最快的萌发速度,如果环境条件低于4℃或者高于30℃,则不能够有孢子产生。

### (三) 湿度情况

湿度在黑木耳的实际栽培过程中会在很大程度上确保理想生长发育的重要条件。一般棉籽壳和木屑作为培养料的情况应该长时间维持含水量处于60%~90%,如果水分含量过高,则菌丝的生长就会受到很大限度的影响。在籽实体形成的时期,应该保证空气相对的湿度条件维持在80%~85%,一旦湿度低于75%则很难形成子实体,但是如果始终将相对湿度维持在100%的高湿状态下,则会造成氧气不足的情况,不利于实体的生长状态。所以在开展黑木耳的人工栽培过程中,确保水分的合理性能够符合其生长发育的实际需求。

### (四) 空气状态

黑木耳在实际栽培过程中对于空气质量的要求非常高,要求栽培场所具有清新的空气状态。制作菌袋的时候要保证培养料中不能够有过高的含水量,确保给菌丝体供应全部的氧气。出耳期间应该保持栽培环境有良好的通风换气条件,这样能够有效地预防杂菌蔓延的情况出现。如果通气状态不佳,会导致菌丝体新陈代谢的气体不断地积累,一氧化碳的浓度会比较高而造成出现很

多的缺陷,生产中常见的就是畸形或者是不出耳。

### (五) 光照条件

菌丝如果处于黑暗的条件下而缺乏光线同样也是能够正常进行生长的,而散射的光照条件可以促进菌丝的发育状态。但是在菌丝生长发育的实际过程中,发现培养基表面存在菌丝聚合而形成褐色稠状物的情况,并且出现色素,而子实体却只能处于光照的条件下才可以正常生长,如果处于黑暗无光照的栽培条件就不会实现子实体。所以在实际出耳的前期,应该对于全部的光照条件加强,从而利于形成子实体原基并且分化。如果光照条件相对比较适宜,则籽实体会呈现健康的生长,可见其呈现黑褐色;如果光照条件不足,则可见耳片呈现出淡褐色且失去光泽,呈瘦小且暗淡的状态;如果光照强烈,则会阻碍子实体正常的生长,严重的会出现干枯死亡的不利情况。

### (六) 酸碱度影响

偏酸的环境条件更适合黑木耳菌丝体的生长,其中最适宜的酸碱度在5.0~5.6,如果pH值低于3或者是高于8的条件下菌丝体都不能生长。黑木耳的栽培生产中针对培养料常用的灭菌方法是常压灭菌,因为升温比较慢,导致培养料的pH值在灭菌结束之后会出现不断下降的情况,所以在一定程度上将培养料的pH值提高,可以有效避免培养料的pH值下降而变酸。

## 二、生长季节

因为黑木耳属于中高温木腐型的菌类,出耳比较适宜的温度在15℃~22℃。利用自然气温出耳的季节主要就是集中在每年的夏秋季节。

## 三、耳场及其消毒

选择的出耳场地应该保证周围的视野开阔,同时要保持清洁的环境条件,还应该具有良好的通风状态,尽量选择靠近水源丰富的位置,而必须避免选择在污染有害水源附近。如果耳场是温室或者是大棚,应该在大棚的膜上间隔1m加盖2条草。耳房在将大棚盖上之前应该进行消毒和杀虫处理,通常选择的消毒剂主要就是浓度为2%的石灰水溶液、0.2%的高锰酸钾水溶液以及500倍的甲基托布津;而杀虫剂主要就是采用40%的辛硫磷针对棚膜、墙壁进行喷洒处理,发挥有效地杀菌杀虫作用。但是在实际消毒过程中要避免将各种药剂加以混合施用,否则容易对于药效产生一定的影响。

## 四、成熟与采收

木耳在成熟之后应该及时地进行采收,实际生产中要保证多采摘,避免出现全部烂掉的情况。通过人工喷水方式的木耳通常不会受到时间的限制。自然生长的木耳一般是在下雨过后的晴朗天气条件下进行采收。为了确保采耳的实际产量,生产中可以通过采取采摘大的保留小的原则,避免出现混乱采摘的情况,但是还是应该注意木耳的实际成熟期,确定好采摘的时期,避免造成木耳被破坏的情况。

## 五、结束语

根据当前的实际发展形式分析,发展黑木耳的栽培具有相对广阔的前景,我国东北的林区具有独特的地理和气候优势发展黑木耳栽培,大森林条件造就了天然无污染的黑木耳产地,所以大力发展黑木耳栽培不仅符合国家相关的产业化政策,而且可以获得理想的经济效益。

### 参考文献:

- [1] 赵佳. 经济作物栽培的研究进展[J]. 中国食品, 2018, (23): 121.
- [2] 潘庆. 黑木耳的种植栽培前景分析[J]. 农业开发与装备, 2019, (7): 94-95.