

Quy trình kỹ thuật trồng nấm Linh chi trên mùn cưa

Các bước tiến hành

Nguyên liệu: mùn cưa cây cao su hoặc mùn cưa cây keo.

Ủ bảo quản: Chọn những nơi cao ráo thoát nước tốt, có mái che để chứa nguyên liệu, dùng vôi bột bổ sung với tỷ lệ 2 kg/m³ mùn cưa. Trên đỉnh đống ủ không được đập; không bổ sung thêm nước.

Ủ chính thức:

- Dạng 1: Từ ủ bảo quản. Tạo ẩm bằng nước sạch.

- Dạng 2: Không ủ bảo quản, dùng nước vôi với pH = 12 (3,5 kg vôi/m³).

- Thời gian ủ: Mùn cưa cây cao su từ 1 – 7 ngày.

Mùn cưa cây keo từ 7 – 15 ngày.

(Không nên ủ nguyên liệu quá lâu, vì sẽ bị mùn hóa).

l Độ ẩm: từ 60 – 62%.

l pH chủ yếu của đống ủ là từ 7,5 – 8.

Bổ sung dinh dưỡng và đóng bịch

- Công thức bổ sung dinh dưỡng:

+ Mùn cưa cây cao su: Bổ sung bột ngô 5%, cám gạo 5%, bột nhẹ 1 – 1,5%.

+ Mùn cưa cây keo: Bổ sung bột ngô 7%, cám gạo 7%, bột nhẹ 1 – 1,5%, đường 0,5%.

- Phối trộn đều các chất dinh dưỡng ở ngoài rồi đưa vào phối trộn với nguyên liệu thật đều.

- Các chất dinh dưỡng phải thật tốt, không mốc, không mùi hôi và được nghiền mịn. Thời gian từ khi phối trộn đến khi hấp phải dưới 12 tiếng.

- Túi đóng mùn cưa có 2 lớp với kích thước 25 x 35 cm. Và đóng túi từ 1,3 – 1,5 kg/1 túi, kèm theo cổ nhựa, nút bông và nắp đập.

Thanh trùng bịch

Bịch mùn cưa đóng xong thì đưa vào lò hấp ở nhiệt độ 1000C, trong vòng 8 tiếng; sau đó để nguội cho nhiệt độ hạ xuống khoảng 70 – 800C thì cho bịch ra ngoài. (*Không nên hấp ở nhiệt độ trên 1150C*).

Để nguội cấy giống

- Bịch hấp xong cho vào phòng cấy.

- Bật đèn tím trong phòng khoảng 30 phút, sau tắt đèn tím và bật quạt gió 60 phút rồi tiến hành cấy giống.

- Ưu tiên cho 2 người cấy/kíp cấy. Phải vệ sinh sạch sẽ, đầu tóc gọn gàng quần áo bluse trước khi vào cấy.

- Trước khi cấy giống phải kiểm tra giống đúng chủng loại, không nhiễm bệnh, đúng tuổi. Sau đó lau sạch bằng cồn. Lượng giống cấy vào bịch nuôi trồng từ 10 – 15g/1 bịch. Mỗi chai giống cấp 2 cấy được từ 30 – 40 bịch.

Nuôi sợi

- Bịch nấm sau khi cấy chuyển ngay vào phòng ươm sợi. Nhà ươm sợi nấm Linh chi phải sạch, khô, thông thoáng tốt, ánh sáng yếu, nhiệt độ khống chế từ 20 – 300C.

- Cách ươm: Bịch được đặt trên giàn, bịch cách bịch từ 2 – 3 cm.

- Trong quá trình ươm hạn chế tối đa việc vận chuyển va đập và không được tưới nước vào bịch.

- Khi bịch ươm từ 1 – 2 ngày bắt đầu chọn nấm.

- Sau khi sợi nấm ăn khoảng 2/3 bịch thì bắt đầu thay nút bông và tiếp tục để trong khu vực ươm cho đến khi sợi nấm ăn kín hết bịch và bắt đầu ra quả thể thì ta chuyển nấm đến khu vực nuôi trồng ngoài vườn.

Chăm sóc thu hái

- Khu vực nuôi trồng nấm Linh chi ngoài vườn phải sạch, thông thoáng nhưng kín gió, độ ẩm cao – từ 80 – 90%. Ánh sáng tán xạ và phải phân bố đều ở mọi vị trí trong khu vực nuôi trồng. Nhiệt độ khống chế từ 20 – 300C.

- Thu hái: Khi tai nấm lớn hết cỡ, là khi màu đỏ nâu lan hết viền vàng quanh tai nấm, thì bắt đầu thu hái.

- Trước khi hái nấm ngừng tưới 3 – 4 ngày.

- Dùng dao cắt ở phần chân tai nấm, để quả thể đã cắt ngửa lên trên rõ. Lấy bông nhúng vào vôi đặc lau lại vết cắt, rồi để bịch nấm lại vị trí cũ. Sau khi hái xong ta bắt đầu sấy nấm để bảo quản.

Thời gian nuôi trồng nấm Linh chi ở Bình Định tốt nhất là từ tháng 9 đến tháng 4 hàng năm. Thời gian bắt đầu sản xuất bịch phôi từ tháng 9 đến hết tháng 1 dương lịch hàng năm là phù hợp.

Kỹ thuật sấy nấm Linh chi: Không sấy khô kiệt mà vẫn giữ lại độ ẩm từ 12 – 14%.

Cơ sở lý thuyết sấy nấm:

1m³ không khí ở 150C có thể khử được 12g hơi nước.

1m³ không khí ở 200C có thể khử được 17g hơi nước.

1m³ không khí ở 400C có thể khử được 30g hơi nước.

1m³ không khí ở 500c có thể khử được 95g hơi nước.

Từ đó có thể tính được lượng không khí nóng cần cung cấp để điều chỉnh tốc độ gió và thiết kế dung tích lò.

- Sự chuyển vận của hơi nóng quanh nấm phải được lưu thông tốt. Vì hơi nóng hút ẩm và nhanh chóng trở nên no nước. Nếu không được lưu thông thì hơi nóng này không thể hút thêm được nước nữa và có thể làm ướt, thậm chí có hiện tượng đọng nước làm nấm mốc ngay trong lò sấy.

Sấy nấm bằng lò sấy.

Quy trình sấy nấm

- Xếp quả thể nấm vào khay sấy theo từng loại, nấm to, dày để gần nguồn nhiệt, hàng khay nấm mỏng, nhỏ để xa nguồn nhiệt.

- Sau khi xếp đủ lượng nấm vào lò, ban đầu sấy ở nhiệt độ 35 – 400C, trong thời gian 1 – 4 giờ để tránh tạo lớp vỏ cứng.

- Sang giai đoạn làm khô, mỗi giờ tăng 20C tới khi đạt 550C. Theo đà giảm của lượng nước bốc hơi và nhiệt độ ta đóng dần cửa gió.

- Đến giai đoạn sấy khô ta duy trì ở nhiệt độ từ 45 – 500C trong 1 – 2 giờ đóng hoàn toàn cửa gió.

Đóng bao và bảo quản sản phẩm khô

- Thông thường sau khi sấy khô đến độ ẩm 13%, cho nấm đã sấy khô vào bao bì có 2 lớp bao nilon, 1 lớp chứa đựng khoảng 10 kg/bao. Buộc miệng túi 3 lần: 2 lần xoắn chặt và buộc miệng bao nilon để chống lọt không khí ẩm vào trong, 1 lần buộc miệng bao chứa ngoài.

- Bảo quản nấm đã sấy trong kho thoáng, khô, không xếp chồng quá cao làm nát vụn nấm. Thường xuyên kiểm tra mốc, hút ẩm. Định kỳ tiến hành xông diêm sinh để chống mốc.

- Nguyên tắc chung khi sấy nấm phải khô dứt điểm trong khoảng thời gian 24 giờ kể từ lúc hái nấm tươi. Nếu để qua ngày nấm sẽ bị hư và khi sấy khô có màu đen, mùi khó chịu, không đảm bảo chất lượng.

Nguồn: Sở Khoa học và Công nghệ Bình Định