

การเพาะเห็ดหอม

ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโต

1. อุณหภูมิ เห็ดหอมมีถิ่นกำเนิดอยู่ในเมืองหนาวจึงชอบอุณหภูมิต่ำ การผลิตเห็ดหอมในประเทศไทยจะทำได้เฉพาะในฤดูหนาวเท่านั้น โดยอุณหภูมิที่เหมาะสมแก่การเจริญของเส้นใยอยู่ระหว่าง 20-25 องศาเซลเซียส และที่ระดับอุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียสเห็ดหอมจะเกิดดอกได้ดีที่สุด และหลังการเก็บดอกเห็ดในแต่ละรุ่นนั้น ก่อนเชื้อเห็ดจะมีการพักตัวประมาณ 15-30 วัน ระหว่างนี้ให้รักษาอุณหภูมิในโรงเรือนไม่ให้เกิน 25 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ประมาณ 60-70 เปอร์เซ็นต์ หรือใช้วิธีกระตุ้นด้วยน้ำเย็น โดยต้องระวังไม่ให้น้ำขังอยู่ภายในถุง สำหรับการเพาะเห็ดหอมในสภาพที่ไม่มีการควบคุมอุณหภูมิ ควรทำก้อนเชื้อขนาดเล็ก ซึ่งเส้นใยเห็ดสามารถเจริญเต็มอาหารเพาะได้ในเวลาอันสั้น การปนเปื้อนจะมีน้อยลง และหากต้องการให้ได้ดอกเห็ดที่มีขนาดใหญ่ ควรบังคับให้ก้อนเชื้อสัมผัสอากาศเฉพาะบางส่วนเท่านั้น มิฉะนั้นจะมีดอกเห็ดเกิดมากและมีขนาดเล็ก
2. อาหาร เห็ดหอมต้องการอาหารที่มีคุณภาพสูง หากให้อาหารที่มีคุณภาพต่ำ ก็จะเลี้ยงเส้นใยได้แต่ไม่เกิดดอกเห็ด โดยอาหารที่ใช้เพาะเลี้ยงเห็ดหอมควรจะมีรำละเอียดมากถึงระดับ 10-12 เปอร์เซ็นต์ และจะต้องดูแลรักษาความสะอาดเป็นพิเศษ เนื่องจากอาหารยี่งอที่จะยิ่งเสียหายมากจาก การเข้าทำลายของเชื้อราและไร สำหรับสูตรอาหารที่ใช้ทำก้อนเชื้อเพาะเลี้ยงเห็ดหอมมีส่วนผสมดังนี้

สูตรที่ 1

ซีลี้อยไม้เนื้ออ่อน (ซีลี้อยไม้ยางพารา) 100 กก. รำละเอียด 10-20 กก. น้ำตาลทราย 2 กก. ยิปซัม 2 กก. ปูนขาว 1 กก. ดิเกลียว 200 กรัม

สูตรที่ 2

ซีลี้อย 100 กก. รำละเอียด 7 กก. ปูนขาว 1 กก. ยิปซัม 1 กก. น้ำตาล 3 กก. ภูไมท์ ½ กก. ดิเกลียว ½ กก.

3. การบ่มพักตัว เห็ดหอมเป็นเห็ดที่การเจริญเติบโตเส้นใยช้า ต้องใช้เวลาอย่างน้อย 1 เดือนขึ้นไป และจะเจริญเต็มถุงประมาณ ½ - 2 เดือน เมื่อก่อนเชื้อมีเส้นใยเจริญเต็มถุงแล้วให้นำไปบ่มพักตัว 2-3 เดือน เพื่อให้เส้นใยจับกันเป็นแผ่นสีน้ำตาลก่อนนำไปผลิตดอกเห็ด ซึ่งจะช่วยให้ดอกเห็ดเกิดได้ดียิ่งขึ้น หรือมีฉะนั้นต้องนำไปแช่ตู้เย็นหรือแช่น้ำอุ่นก่อน ซึ่งเจ้าหน้าที่แทนการพักตัวได้

4. การวางแผนการผลิต ฟาร์มที่จะผลิตเห็ดหอมในฤดูหนาว จะต้องมีการเตรียมงานล่วงหน้าก่อนต้นฤดูหนาวประมาณ 5 เดือน เพราะเห็ดหอมต้องใช้เวลาเจริญในวันอาหารครึ่งเดือน เจริญในเชื้อข้าวฟ่างครึ่งเดือน เจริญในถุงเชื้อ 2 เดือน และพักตัวก่อนนำไปผลิตดอกเห็ดอีก 2 เดือน

การกระตุ้นให้เกิดดอกเห็ด จะใช้วิธีกระตุ้นก้อนเชื้อด้วยน้ำเย็นที่อุณหภูมิ 10-15 องศาเซลเซียส ก่อนการเปิดถุงให้ออกดอก และหลังจากการพักตัวของเชื้อในระหว่างเก็บดอกเห็ดแต่ละรุ่นซึ่งมีวิธีหลากหลายวิธีดังนี้

วิธีที่ 1 แช่ก้อนเชื้อในน้ำเย็นไม่ต่ำกว่า 2 ชั่วโมง จากนั้นนำไปเปิดปากถุงหรือแกะพลาสติกออก แล้วนำไปวางในโรงเรือนเปิดดอก

วิธีที่ 2 เปิดปากถุงและให้น้ำในก้อนเชื้อที่วางไว้ในโรงเรือน ทิ้งไว้ประมาณ 24 ชั่วโมง จึงเทน้ำออก

วิธีที่ 3 ตัดปากถุงและคว่ำก้อนเชื้อลงบนฟองน้ำเปียกเป็นเวลา 24-36 ชั่วโมง

วิธีที่ 4 เปิดปากถุงและวางก้อนที่พื้นโรงเรือนให้น้ำแบบฝอยเป็นเวลา 24 ชั่วโมง แล้วเทน้ำที่ขังไว้ในถุงออก

การผลิตดอกเห็ด หลังจากกระตุ้นเชื้อเห็ดหอมที่ปักคั่วแล้ว นำมาเปิดถุงให้ออกดอกด้วยวิธีพับปากถุงหรือตัดถุงพลาสติกออกเสมอขอบบนวางถุงกับพื้นเพื่อได้รับความชื้นอย่างเพียงพอ ซึ่งอาจเจาะเข้าถุงบ้างก็ได้ วิธีนี้ต้องวางถุงห่างกัน เพื่อดอกเห็ดที่เกิดขึ้นบริเวณข้างถุงจะได้ไม่เบียดกัน ส่วนใหญ่มักต้องการประหยัดพื้นที่จึงนิยมเปิดปากถุงมากกว่า

การเก็บผลผลิต สำหรับการทำแห้งควรเก็บดอกเห็ดขณะที่หัวยังไม่บานเต็มที่ประมาณ 60 เปอร์เซ็นต์ หรือเมื่อเยื่อยึดที่หมวกและก้านดอกเห็ดเริ่มขาดออก คัดก้านที่เหลือไม่เกิน 1 เซนติเมตร ส่วนการเก็บเพื่อบริโภคดอกสดอาจจะให้หมวกบานประมาณ 70-80 เปอร์เซ็นต์ ไม่ควรให้ดอกเห็ดถูกน้ำและเพราะทำให้เน่าเสียเร็ว ตัดก้านที่เหลือไม่เกิน 0.5 นิ้ว