

## 「銀耳菌種生產與保存技術」簡介

銀耳為我國重要之食藥用菇類，銀耳菌種與一般常用之菇類菌種不同，單獨銀耳之菌種無法生長出菇，需要與其伴生菌—香灰菌，共同培養後，方可做為生產用之菌種，而在共同培養過程中若兩種菌之菌量比例與使用之菌齡不當，則會導致共同培養後之菌種無法正常出菇，本技術即是建立銀耳菌種之標準化生產與保存流程，以供業者能穩定生產銀耳菇體。依本技術生產之銀耳菌種，接入太空包後之出耳率可達95%以上，銀耳子實體重量可在150 g以上，且朵型圓整，極具市場價值。



圖 1、銀耳菌種栽培種製作完成之情形 圖 2、銀耳菌種於太空包出菇之情形