

「香菇菌種生產事業化技術套組」簡介

本技術「香菇菌種生產事業化技術套組」可提升香菇菌種生產之效率以及菌種的活力，並降低香菇菌種生產之成本。本事業技術套組包含協助業者建立以下幾個面向：香菇菌種保存技術、香菇菌種品質檢驗與分析模式、香菇液態原種製作技術、香菇菌種自動化量產流程等，可協助業者穩定供貨且品質具一致性，並可降低人為汙染與人事成本。

本技術係以液體菌種技術為中心，配合菌種保存、菌種檢驗等技術，藉以穩定香菇之原種生產，之後再透過自動化量產之模式大量生產香菇栽培種，以提供菇類栽培業者使用，利用本技術可在7天內完成香菇液態菌種之製作，若以所生產之液態菌種接種於700-900 ml之麥粒培養基中，可使此麥粒菌種於14-21天內完成走菌，減少菌種製作時間約14~21天，並可降低使用固體菌種之成本耗損。

