

โครงการวิจัยเห็ดไผ่ซางและการเพาะเลี้ยง

นัยนา ทองเจียม วาทีณี คุ่มเจริญ

สุเทพ ฉะชัยกุล พจนีย์ ยิ่งคุ้ม

สุชีรา เดชสนธิ

บทคัดย่อ

เห็ดไผ่ซาง (*Clitocybe infundibuliformis*) เป็นเห็ดกินได้พบในป่าไผ่ นำตัวอย่างจากจังหวัดลำปาง และเชียงใหม่มาศึกษาลักษณะภายนอกและภายใน โดยทำการเพาะเลี้ยงในอาหารเลี้ยงเชื้อต่างชนิด พบว่าเส้นใยเห็ดเจริญเต็มจานเลี้ยงเชื้อเส้นผ่าศูนย์กลาง 9 เซนติเมตรใน 7 วันสำหรับอาหารพีดีเอ และ 9 วันสำหรับอาหารฟักทองและเผือกแต่ไม่เจริญในอาหารมันสำปะหลัง เมื่อนำมาขยายเชื้อในถุงโดยเตรียมสูตรผสมขี้เลื่อยต่างๆ พบว่า สูตรที่ดีที่สุดคือขี้เลื่อยไม้ยางพารา: รำละเอียด: ปูนขาว: ยิปซัม: ดิบเกลือ: กากถั่วเหลือง อัตราส่วน 500:37.5 : 10: 2.5: 1: 20โดยน้ำหนัก เชื้อเต็มถุงใน 24 วัน ส่วนวิธีเปิดดอกที่ดีที่สุดคือใช้ไม้ไผ่ซางทุบให้แตกขนาด 5-10 เซนติเมตร แช่ในวิตามินบี 1 ทิ้งไว้ข้ามคืน นำมาคลุกกับรำละเอียด วางเรียงลงในตะกร้าพลาสติกแล้วโรยทับด้วยก้อนเชื้อเห็ดที่เดินเต็มถุง ทำสลับเป็นชั้นๆ 2-3 ชั้น ได้ผลผลิต 167 กรัม ใน 1 เดือนต่อการใช้ไม้ไผ่ซางทุบ 1 กิโลกรัม ก้อนเชื้อเห็ด 600 กรัม 2 ก้อน

คำหลัก : การเพาะเลี้ยงเห็ด ป่าไผ่ เห็ดกินได้ เห็ดไผ่ซาง

Research on wild mushroom, *Clitocybe infundibuliformis* in bamboo forest and cultivation techniques

NAIYANA THONGJIEM WATINEE KHUMCHAROEN
SUTHEP CHIABLAEM PHOJJANEE YINGKUM
SUCHEERA DETSONTHI

ABSTRACT

Hed Pai Sang (*Clitocybe infundibuliformis*) is an edible mushroom found in bamboo forest (*Dendrocalamus strictus*) in northern part of Thailand. Samples from Lampang and Chiangmai province were collected for characteristic studies and cultivation. Four different media prepared from local food crop were used to test mycelium growth. They grew well and covered the whole plate (diameter 9 cm.) of PDA, Pumpkin and Taro media within 7-9 days but failed to grow on Cassava medium. Pure culture was then taken into a bottle of sterilized sorghum seed to make grain spawn. The grain spawn was transferred to 6 supplemented sawdust formulas and the best formula was the combination of pararubber sawdust: rice bran: CaCO₃: gypsum: MgSO₄: soy pulp (500: 37.5: 10: 2.5: 1: 20 by weight). Crushed bamboo chips were soaked overnight in vitamin B1 solution and then mixed with rice bran. Two 600 gm. bag spawn were sprinkled over 1 kg. of the chip to produce basidiocarp. This yielded 167 gm. of mushroom.

Keywords : mushroom cultivation bamboo forest edible mushroom Hed Pai Sang