

การเพาะเห็ดหลินจือ



ชื่อสามัญ : เห็ดหลินจือ

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Ganoderma lucidum* (Fr.) Karst

ชื่อวงศ์ : GANODERMATACEAE

เห็ดหลินจือ เป็นเห็ดสมุนไพรที่มีสรรพคุณทางยา มีรสขม ชาวจีน ญี่ปุ่น เกาหลี และไต้หวัน นิยมใช้บริโภคเพื่อบำรุงสุขภาพ จึงทำให้เห็ดหลินจือเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคทั่วโลก และมีราคาแพง การเพาะทำได้โดยใช้เชื้อเส้นใยผสมวัสดุต่างๆ ดังวิธีการและขั้นตอนดังต่อไปนี้

สูตรอาหาร

1. เชื้อเส้นใยไม้ยางพารา	100	กิโลกรัม
รำละเอียด	5	กิโลกรัม
ยิปซัม	1	กิโลกรัม
ภูไมท์	1	กิโลกรัม
น้ำตาลทรายแดง	1	กิโลกรัม
กากน้ำตาล	1	กิโลกรัม
น้ำประมาณ	60 – 65	เปอร์เซ็นต์

อุปกรณ์

1. ถังพลาสติกทนร้อนขนาด 7x13 นิ้ว หรือ 6 ½x12 นิ้ว
2. คอขวดพลาสติก ยางรัด สำลี กระดาษหนังสือพิมพ์
3. ตะเกียงแอลกอฮอล์
4. หัวเชื้อเห็ดในเมล็ดข้าวฟ่าง
5. โรงเรือนหรือชั้น สำหรับบ่มก้อนเชื้อ และเปิดดอกแยกกัน
6. อุปกรณ์การให้น้ำ เช่น บัวรดน้ำ สายยาง
7. หม้อนึ่งความดันไอ หรือหม้อนึ่งไม้อัดความดัน

วิธีการทำ

1. ผสมเชื้อเส้นใยและวัสดุต่างๆ เข้าด้วยกัน เติมน้ำและผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน ตรวจสอบให้มีความชื้นประมาณ 60-65 เปอร์เซ็นต์ โดยการบีบเชื้อที่ผสมแล้วให้แน่นแล้วควลายมือออก เชื้อเส้นใยควรจับตัวกันอยู่ได้ แต่ไม่ชื้นจนมีน้ำหยดไหลออกมา และไม่แห้งจนแตกร่วน

2. บรรจุเชื้อเส้นใยผสมในถังพลาสติกทนร้อนประมาณ 800 กรัม/ถัง แล้วอัดให้แน่นพอประมาณรวบปากถุง ใส่คอขวดพลาสติก ดึงปากถุงพับลงมารัดด้วยยางวงอุดด้วยสำลี และปิดทับด้วยกระดาษหนังสือพิมพ์

3. นำไปนึ่งด้วยหม้อนึ่งความดันไอน้ำที่อุณหภูมิ 121°C ความดัน 15 ปอนด์/ตารางนิ้ว นาน 20 นาที หรือหม้อนึ่งไม้อัดความดัน เป็นเวลา 2-3 ชั่วโมง นับจากน้ำเดือด โดยสังเกตจากไอน้ำที่พุ่งตรงจากรูที่เจาะไว้ที่ฝา แล้วทิ้งไว้ให้เย็น

4. การหยอดเชื้อเห็ด หัวเชื้อเห็ดนั้นจะต้องทำการเขย่าขวดเป็นระยะ ควรเขย่าให้เมล็ดข้าวฟ่างกระจายออก (ก่อนนำมาใช้ 1 คืน) ดึงจุกสำลี ลนปากขวดหัวเชื้อที่เปลงไฟ เทหัวเชื้อลงในถุงอาหารประมาณถุงละ 20-30 เมล็ด ปิดถุงก้อนเชื้อตามเดิม การหยอดหัวเชื้อต้องทำในที่สะอาด และไม่มีลมพัดผ่าน

5. การบ่มก่อนเชื้อ นำถุงที่ใส่หัวเชื้อเห็ดวางบนชั้นในแนวตั้งหรือแนวนอนก็ได้ ในโรงบ่มจนเส้นใยเจริญเต็มถุง ใช้เวลาประมาณ 1 – 1 ½ เดือน

6. การเปิดดอก ดึงลวดที่ปิดคอขวดออกแล้ว นำก้อนเชื้อซึ่งเส้นใยเจริญเต็มถุง ไปวางในโรงเรือนสำหรับเปิดดอก โดยวางซ้อนกัน ให้น้ำวันละ 3 ครั้งโดยรดน้ำตาม บริเวณพื้นและรอบๆ โรงเรือน ในโรงเรือนต้องมีแสงสว่างและอากาศถ่ายเทได้สะดวก ดอกเห็ดจะใช้เวลาเจริญประมาณ 1 เดือน หรือมากกว่านั้น ขึ้นกับสภาพอากาศ

การเก็บดอก ให้สังเกตบริเวณขอบของดอกจะเป็นสีน้ำตาลเช่นเดียวกันทั้งดอก แล้วทิ้งไว้ระยะหนึ่งจึงจะเก็บ การเก็บดอกเห็ดหลินจือต้องพยายามดึงดอกเห็ดให้หลุดออกมา



7. การทำแห้ง ดอกเห็ดหลินจือ นิยมเก็บไว้ในสภาพแห้ง เมื่อเก็บดอกเห็ดสดมาแล้วทำการตัดส่วนปลายก้านทิ้งเล็กน้อย แล้วล้างให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นบางๆ เมื่อหั่นเสร็จต้องรีบนำไปตากแดด หรืออบแห้งทันที ไม่เช่นนั้นจะมีน้ำสีขาวๆ ออกมาก จะทำให้มีสีขาวติดอยู่กับเห็ด ซึ่งทำให้เห็ดเสียราคาได้

การทำแห้ง โดยการตากแดดจัดๆ 3 ครั้ง แล้วอบที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 ชั่วโมง หรือใช้อบที่อุณหภูมิ 60-70 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 12-24 ชั่วโมง นำมาผึ่งให้เย็นแล้วเก็บใส่ถุงให้มิดชิด



หมายเหตุ

ควรเผาก่อนเชื้อที่เหลือทิ้งจากการเพาะเห็ดแล้ว หรือนำไปใส่เป็นปุ๋ยให้กับต้นไม้แทนที่ ต้องนำไปผ่านขบวนการหมักให้สมบูรณ์เสียก่อน เนื่องจาก เห็ดในสกุลกานโคมะบางชนิดเป็นศัตรูของพืชตระกูล ปาล์มน้ำมัน มะพร้าว และหมาก เป็นต้น



งานวิจัยโรควิทยาป่าไม้
กลุ่มงานแมลงและจุลชีววิทยาป่าไม้
สำนักวิจัยและพัฒนาการป่าไม้ กรมป่าไม้