

ขั้นตอนการเพาะเห็ดครง

นำเสนอโดย

สวนเห็ดจันทบุรี



เห็ดแครงหรือเห็ดตีนตุ๊กแก เป็นเห็ดที่ขึ้นได้ทั่วทุกภาค
ของประเทศไทยหรือทั่วโลก และงอกได้ตลอดปี โดยเฉพาะ
ฤดูฝนจะพบเห็ดแครงงอกตามวัสดุหลายชนิด เช่น ท่อนไม้
กิ่งไม้ ทั่วไป



สูตรอาหารสำหรับทำก้อนเชื้อเห็ดครง

1. ขี้เลื่อย 100 กิโลกรัม
2. รำ 45 กิโลกรัม
3. ส้าเหล้า 2 กิโลกรัม
4. กระถินปน 1 กิโลกรัม
5. ยิปซัม 1 กิโลกรัม
6. โดโลไมท์ 1 กิโลกรัม
7. ดีเกลือ 1 ชีด
8. EM 5 ช้อนโต๊ะ



ขั้นตอนการทำก้อนเชื้อเห็ดแครง



ขั้นตอนการทำก้อนเชื้อเห็ดแครง



ขั้นตอนการทำก้อนเชื้อเห็ดแครง



ขั้นตอนที่สาม
เคล้าขี้เลื่อยและอาหารให้เข้ากัน

ขั้นตอนการทำก้อนเชื้อเห็ดแครง



ขั้นตอนที่สี่

รดน้ำให้ความชื้นและคลุกเคล้าให้เนียนอีกครั้ง

ขั้นตอนการทำก้อนเชื้อเห็ดแครง



ขั้นตอนที่ห้า
อัดเชื้อด้วยเครื่องอัดก้อน

ขั้นตอนการทำก้อนเชื้อเห็ดแคร่ง



ขั้นตอนการทำก้อนเชื้อเห็ดแครง



ขั้นตอนที่เจ็ด

นำก้อนเชื้อเห็ดเข้าห้องในอุณหภูมิ 100

องศา ต่อเนื่อง 3 ชั่วโมง

ขั้นตอนการทำก้อนเชื้อเห็ดแครง



ขั้นตอนการทำก้อนเชื้อเห็ดแครง



ขั้นตอนที่เก้า

เมื่อหยอดเชื้อแล้วทำการเขย่าก้อน เพื่อให้หัวเชื้อลงไปอยู่รอบๆ
ไหล่ของก้อน เป็นการเร่งให้หัวเชื้อเดินเร็วขึ้น

ขั้นตอนการทำก้อนเชื้อเห็ดแครง



ขั้นตอนที่สิบ เปลี่ยนกระดาด

ขั้นตอนการทำก้อนเชื้อเห็ดแครง



ขั้นตอนที่สิบเอ็ด
บ่มเชื้อในที่ที่มีอากาศถ่ายเท

เห็ดแครง

เห็ดแครง : Split gill Mushroom

ชื่อทางวิทยาศาสตร์ : Schizophyllum commune

ชื่อสามัญ(ไทย) : เห็ดแครง

ชื่อท้องถิ่น : เห็ดตีนตุ๊กแก เห็ดจิก เห็ดยาง (ภาคใต้)

เห็ดแก่น เห็ดตามอม (ภาคเหนือ)

เห็ดมะม่วง (ภาคกลาง)



เห็ดแครง

- ▶ จัดเป็นเห็ดทางการแพทย์อีกชนิดหนึ่งในปัจจุบันมีการสกัดเอาสารสำคัญในกลุ่มเบต้ากลูแคนจากเห็ดชนิดนี้เพื่อนำมาใช้ประโยชน์ทางการแพทย์
- ▶ สาร Schizophyllan ในเห็ดแครงสามารถต่อต้านการเจริญของเซลล์มะเร็งหลายชนิด
- ▶ มีการรักษาคนไข้ที่เป็นโรคมะเร็งในระบบทางเดินอาหารจำนวน 367 คน พบว่าคนไข้ที่ได้รับสาร Schizophyllan ร่วมกับยา (chemotherapy) คนไข้จะมีชีวิตยืนกว่าพวกที่รักษาโดยใช้ยาอย่างเดียว



ผลิตภัณฑ์จากเห็ดครง



เห็ดครงแบบอบแห้ง