

เห็ดแครง

ชื่อท้องถิ่น : เห็ดจิก เห็ดตีนตุ๊กแก

เห็ดมะม่วง (ภาคกลาง)

เห็ดยาง (ภาคใต้)

เห็ดตามอม (ภาคเหนือ)



ขั้นตอนการเพาะเห็ดแครง

- มี 4 ขั้นตอน คือ
 1. การเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อเห็ด
 2. การทำหัวเชื้อเห็ด
 3. การผลิตก้อนเชื้อเห็ด
 4. การเพาะให้เกิดดอกเห็ด



ขั้นตอนที่ 1

การเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อให้ด

อุปกรณ์

1. มันฝรั่ง
2. น้ำตาลกลูโคสโคลิน
3. ผงวุ้น
4. มีด เขียง
5. ผ้าขาวบาง
6. หม้อต้ม

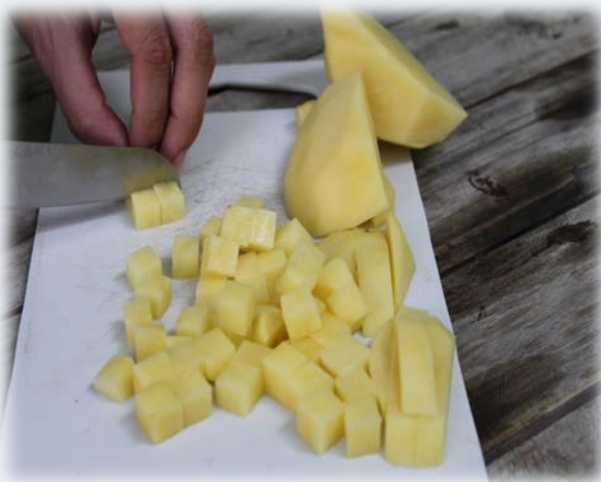


สูตรอาหารเลี้ยงเชื้อพีดีเอ (PDA)

- | | |
|--|----------|
| 1. มันฝรั่ง (Potato) | 200 กรัม |
| 2. น้ำตาล Dextrose หรือ น้ำตาล Glucose | 20 กรัม |
| 3. วุ้น (Agar) | 20 กรัม |
| 4. น้ำสะอาด | 1 ลิตร |

วิธีการเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ

1. นำมันฝรั่งปอกเปลือก ล้างน้ำ หั่นเป็นชิ้น
ขนาดเท่ากับลูกเต๋า นำไปต้มกับน้ำ 1 ลิตร
ด้วยไฟอ่อน จนมันฝรั่งสุก



วิธีการเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ(ต่อ)

2. กรองเอาแต่น้ำ โดยใช้ผ้าขาวบาง แล้วนำมาผสมกับวุ้นและน้ำตาล ต้มจนวุ้นและน้ำตาลละลาย และเติมน้ำจนมีปริมาตรครบ 1 ลิตร



วิธีการเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ (ต่อ)

3. บรรจุใส่ขวดประมาณ 1/4 ของขวด ปิดจุกสำลีแล้วหุ้มด้วยกระดาษ



วิธีการเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ (ต่อ)

4. นำไปนึ่งในหม้อนึ่งความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว นาน 25-30 นาที หรือหม้อนึ่ง นาน 3 ชั่วโมง



วิธีการเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ (ต่อ)

5. นำขวดอาหารเลี้ยงเชื้อที่นึ่งแล้ว มาบ่ม
เอียง ทิ้งไว้ให้เย็นจนอุ่นแข็งตัว และนำไปเลี้ยง
เชื้อเห็ดต่อไปได้



ขั้นตอนที่ 2

การทำหัวข้อให้ด

- วัสดุและอุปกรณ์

1. ตะเกียงแอลกอฮอล์
2. คีมคีบปลายแหลม
3. ไม้ขีดไฟ
4. แอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อ
5. จานอาหารเลี้ยงเชื้อ
หรือ ขวดเลี้ยงเชื้อ

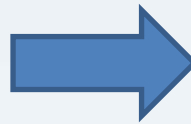


วิธีเย็บเยื่อหุ้มจากดอกเห็ด

- ทำความสะอาดวัสดุทั้งหมดโดยฆ่าเชื้อด้วยแอลกอฮอล์
 1. เช็ดมือด้วยแอลกอฮอล์ให้สะอาด
 2. ใช้คีมลนไฟ ตีบเอาส่วนเนื้อเยื่อของดอกเห็ด
 3. นำเนื้อเยื่อดอกเห็ดมาวางลงบนอาหารเลี้ยงเชื้อ
 4. นำไปบ่ม ที่อุณหภูมิห้อง จนเชื้อเจริญเต็มจานเพาะเลี้ยงเชื้อ



เชื้อเห็ดในอาหารเลี้ยงเชื้อ



ระยะเวลา 7-10 วัน

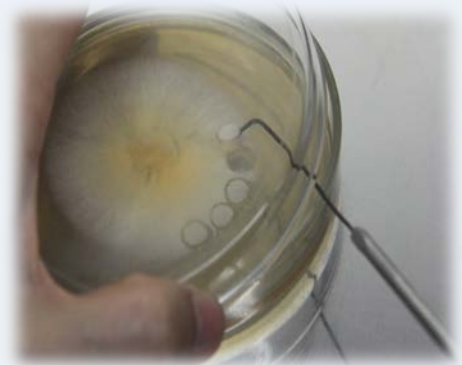
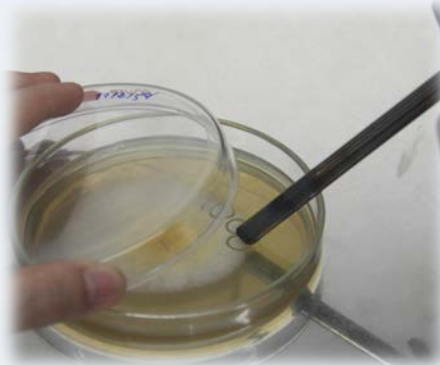
การเตรียมเชื้อเห็ดจากเมล็ดข้าวฟ่าง

1. แช่เมล็ดข้าวฟ่างในน้ำประมาณ 10-12 ชั่วโมง
2. ต้มหรือนึ่งให้สุก
3. ผึ่งให้พอหมาด
4. บรรจุใส่ขวดประมาณ 1/2 ของขวด ปิดจุกสำลีแล้วหุ้มด้วยกระดาษ
5. นำไปนึ่งฆ่าเชื้อในหม้อนึ่งความดัน นาน 20 นาที หรือหม้อนึ่ง
นาน 2-3 ชม.
6. ทิ้งให้เย็นแล้วนำไปเลี้ยงเชื้อเห็ดที่เจริญในอาหารพีดีเอ (PDA)

ขั้นตอนการเตรียมเชื้อเห็ดจากข้าวฟ่าง



ขั้นตอนการเตรียมเชื้อเห็ดจากข้าวฟ่าง(ต่อ)



ระยะเวลา 10-15 วัน

ลักษณะเชื้อเห็ดที่ดี

- จะต้องไม่มีเชื้อราอื่น ๆ เชื้อปน เช่น ราดำ ราเขียว ราส้ม ปนเปื้อน อยู่ในขวดเชื่อนั้น เพราะจะทำให้ถุงเพาะเชื้อเห็ดติดโรคราอื่นได้ โดยสังเกตดูเส้นใยของเชื้อเห็ดจะต้องมีเส้นใย สีขาวบริสุทธิ์และเดินเต็มขวด



ขั้นตอน

3. การผลิตก้อนเชื้อเห็ด

4. การเพาะให้เกิดดอกเห็ด

(ต่อในวันพรุ่งนี้)