

การเพาะเห็ด 3/4 : การทำเชื้อเห็ด

หัวเชื้อ หมายถึงเส้นใยเห็ดบริสุทธิ์ที่เลี้ยงไว้บนเมล็ดธัญพืชหรือวัสดุหมักที่ผ่านการนึ่งฆ่าเชื้อแล้วเพื่อให้เส้นใยมีปริมาณมากขึ้น สำหรับนำไปเพาะ ซึ่งจะสะดวกกว่าการนำเส้นใยที่ขึ้นอยู่บนอาหารร่วนไปใช้เพาะ

จากผลการวิจัยปรากฏว่า มีวัสดุหลายอย่างหาได้ง่ายและใช้ทำหัวเชื้อได้เป็นอย่างดีเช่น ข้าวฟ่าง ข้าวเปลือก ข้าวโพด ลูกเดือย ข้าวสาลี

วิธีทำหัวเชื้อเห็ด

เริ่มด้วยการนำวัสดุที่นิยมใช้ได้แก่ ข้าวฟ่าง ข้าวสาลี หรือข้าวเปลือกมาเลือกเอาเมล็ดที่เสียออกเสียก่อน แล้วแช่น้ำ 1 คืน ยกเว้นข้าวเปลือก หลังจากแช่น้ำแล้วจะต้องห่อผ้าขาวบางทิ้งไว้ที่มีความชื้นสูงให้เมล็ดงอกเสียก่อน น้ำที่แช่ควรเปลี่ยนบ่อยๆเพื่อกันบูด จากนั้นนำมาต้มหรือนึ่ง (นิยมต้มมากกว่านึ่งเพราะสามารถเพิ่มธาตุอาหารเข้าไปได้) จนเมล็ดนิ่ม หากใช้ข้าวฟ่างต้องรอกอยู่จนกว่าจะมีเมล็ดบาน 15-20% หรือเพียงใช้มือบีบดูจะต้องนิ่มทั้งเมล็ด ถ้าภายในยังแข็งอยู่แสดงว่ายังใช้ไม่ได้ น้ำที่ใช้ต้มเมล็ดข้าวถ้าเป็นน้ำสกัดจากมันฝรั่งกับถั่วเขียวจะช่วยให้เส้นใยเห็ดเจริญเติบโตได้ดี วิธีการทำน้ำสกัดดังกล่าวใช้มันฝรั่ง 100 กรัม กับถั่วเขียว 50 กรัม ต้มในน้ำ 1 ลิตร สกัดเอาแต่น้ำแล้วนำไปใช้ต้มเมล็ดข้าว

เมื่อเมล็ดนิ่มดีแล้วให้รีบนำมาผึ่งลมในตะแกรง หรือกระด้งที่รองด้วยผ้าจนเมล็ดหมาดหรือใช้มือจับจะรู้สึกอุ่นๆมีความชื้นไม่มากนัก จากนั้นนำไปกรอกใส่ขวดแบนประมาณครึ่งหนึ่งของขวด แล้วเช็ดปากขวดให้สะอาด ปิดจุกสำลี หุ้มกระดาษและรัดยาง นำไปนึ่งฆ่าเชื้อด้วยหม้อน้ำความดันที่อุณหภูมิ 121.50C (ความดัน 15 ปอนด์/ ตารางนิ้ว) ใช้เวลาประมาณ 30-45 นาที นึ่งเสร็จทิ้งไว้ให้เย็น ก่อนทำการเพาะเชื้อลงไปจะต้องเขย่าเมล็ดข้าวให้กระจายเสียก่อน เพื่อให้เมล็ดข้าวกระจายมีความชื้นสม่ำเสมอแล้วจึงตัดอาหารร่วนที่มีเชื้อเห็ดใส่ลงไปหรือจะถ่ายต่อจากหัวเชื้อก็ได้

หลังจากเพาะเชื้อแล้ว ควรบ่มเชื้อไว้ในห้องมืดที่มีอากาศถ่ายเทได้สะดวกสำหรับอุณหภูมิที่พอเหมาะขึ้นอยู่กับชนิดของเห็ดเช่นเห็ดฟาง เห็ดถั่ว ประมาณ 34 - 38 องศาเซลเซียส เห็ดหูหนู เห็ดนางรมประมาณ 28 - 36 องศาเซลเซียส เห็ดหอม เห็ดฟรุ้ง ประมาณ 24 - 26 องศาเซลเซียส ระยะเวลาที่เส้นใยของเห็ดเริ่มเดินจนถึงก้นขวด แตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับชนิดและพันธุ์ของเห็ด เช่นเห็ดฟาง เห็ดถั่วใช้เวลาประมาณ 5 - 7 วัน เห็ดนางรม เห็ดหูหนูบางสายพันธุ์ 10 - 15 วัน เห็ดหูหนูขาว 7 - 10 วัน เห็ดหอม เห็ดฟรุ้ง 20 - 30 วัน

เมื่อเส้นใยของเห็ดเดินเต็มจนถึงก้นขวดแล้วให้รีบนำไปใช้ ก่อนใช้เขย่าขวดจนเมล็ดที่ติดหลุดออกจากกัน ถ้าหากยังไม่ใช้หุ้มขวดด้วยถุงพลาสติก เก็บไว้ในตู้เย็น หรือเก็บไว้ในห้องมืดที่ไม่ร้อนจัด

อนึ่งจะต้องรีบใช้หัวเชื้อก่อนที่เส้นใยจะแก่ ซึ่งสังเกตได้จากสีของเส้นใยเห็ดจะเปลี่ยนจากสีขาวเป็นสีเหลืองหรือสีน้ำตาล หรือมีจุดเล็กๆเกิดขึ้น แสดงว่าแก่เกินไปเสียแล้ว หากนำไปใช้ก็ไม่ได้ผล

