

黑龙江东宁农技工作者郭雯—— 培育优良菌种 帮助农户增收

密密麻麻的菌包之间,东宁市食用菌研发中心主任郭雯时而俯下身,时而抬起头,认真观察木耳长势。“棚里要保温、保湿、通风,这几天最好把棚头的门都关上。等采摘的时候,再将棚边塑料布抬高一些,增加棚底通风。”郭雯叮嘱菌农。

郭雯今年36岁,是土生土长的东宁人。10年前,她从东北农业大学食品科学专业研究生毕业时,老家正在引进相关人才,而她正好符合条件。

东宁气候温和湿润、地貌独特,是重要的黑木耳生产基地。凭借自身的学历和能力,郭雯应聘到东宁市食用菌研发中心。

“东宁非常重视人才培养,给予我们施展才干的平台。”郭雯说,东宁市目前有黑木耳研发机构14家、黑木耳产业科技型企业2家,从事科研和技术指导的人才超过200人。

“为了给菌农提供参考,我们做了菌种对比实验研究,拌料、装袋、灭菌袋都自己做,出耳时整天待在大棚观察长势、记录数据。如此循环往复,我们把东宁10多种常见菌种摸索清楚,明确了适宜的栽培模式,淘汰了弱勢菌种。”郭雯回忆。

菌农对种植环节的技术需求较多,郭雯每天专业书籍不离身,在学习文献的同时,还积极与高校和科研院所交流。

熟悉郭雯的人都知道,大棚和实验室是她最常待的地方。

“这是新引进的黑木耳杂交菌种,马上就可以推广种植!”实验室里,郭雯身穿白大褂,小心翼翼地用双手捧起

从黑龙江省东宁市驱车一路向北,来到国家级黑木耳标准化栽培示范园区,一栋栋温室大棚依次排开。大棚内,秋季挂袋木耳菌包迎来了收获。



网络图片

试验菌包,喜悦之情溢于言表。
“新菌种的优势是菌丝强壮、出耳

快、采摘时间早、产量高。菌种抗逆性强,可以降低菌包染菌率,减少损失。平

均每袋干木耳产量达60克,较以往菌种产量提升10%至20%。”郭雯介绍。

为丰富黑木耳菌种种类及拓展食用菌多元化栽培,郭雯团队积极创新,推进杂交菌种选育试种、富硒木耳栽培等课题研究。

“我在调研时发现,木耳种植过程中,灭菌时长非常关键。时间短了会导致灭菌不彻底;时间长了的话,生产周期也长,影响种植经济效益。”郭雯说。

如何找到最优的时间节点?郭雯逐个分析种植环节,评定操作过程的风险等级,最终找出关键控制点——灭菌条件。

那段时间,她整天泡在实验室里,终于有了新发现:把传统的常压灭菌8小时延长至12小时,可降低5%的杂菌率。

杂菌率越低,木耳品质越高,菌农收入也就越高。郭雯将这一技术参数耐心地向菌农讲解和宣传,通过增加菌包成品率,每年全市累计减少损失4000万元。

作为科技特派员,郭雯举办食用菌技术培训100多场,培训千余人次。从菌种培养到栽培管理,从营养成分到加工方法,培训内容涵盖黑木耳种植各环节。交谈中,郭雯的手机响个不停。“我们给市里6个乡镇都建了技术指导群,分享种养知识和栽培技术、解答菌农疑惑。这段时间24小时在线。”郭雯说。

眼下,菌农忙于明年菌包的制作,这是决定黑木耳收成的关键。郭雯经常下乡探查问题,一对一指导。“我会坚持做好这份工作。”郭雯说。

(方圆)

“讲文明·树新风”公益广告

预防森林火灾 守护绿色家园

森林防火 人人有责

预防火灾的发生是每个人的责任

市场信息报
MARKET INFORMATION