

# 蘑菇工厂——发展业务还是小规模盈利

Автор(и): Растителна защита  
Дата: 01.02.2016 Брой: 2/2016



一项价值5500万欧元的国际投资计划通过创造约500个新工作岗位，重振拉兹格勒市的劳动力市场。这究竟是农业领域的经济刺激，还是小规模的季节性盈利？

计划在拉兹格勒市区域内建造一座用于生产和加工平菇的工厂。该试点项目由保加利亚、俄罗斯和乌克兰投资者合资成立，并在保加利亚商业登记处注册。在1月22日于拉兹格勒市政大楼举行的会议上，保加利亚公司“Bio-Agro-Resurs plus”有限公司的经理——姆拉登·斯塔内夫和莉迪娅·鲁缅采娃——出席了会议；他们向市长瓦伦丁·瓦西列夫博士以及到场的媒体介绍了他们的投资意向。

该公司的计划是首先租用镇上原宪兵队的建筑，并在其旁边增建两个单元，用于蘑菇的培育和加工。总建筑面积将达到56德卡尔（约5.6公顷），另外还将使用25德卡尔（约2.5公顷）作为停车场。

平菇将在添加了添加剂的麦秸上进行培育，并将采用新技术和专利，以实现清洁的生态环境。

产品销售的国外市场已经得到保障。一部分蘑菇将以新鲜形式出售，另一部分将腌制。第三部分将通过真空干燥进行深度冷冻——采用应用于太空食品生产的技术。

投资者承诺在该地区创造500个新工作岗位，主要面向具有基础教育背景的人群。他们认为，除了最初宣布的岗位数量外，还会产生相关的辅助职位。从事蘑菇生产的专业人员约为30-40人。总投资额达5500万欧元。目前尚不清楚该项目是否会获得欧盟共同融资，金额多少，以及不同投资者之间将如何分担义务。这一次，会是真正的商业发展，还是小打小闹的盈利？

### 措施112——为年轻农民设立控股公司

不久前，在罗多彼地区生产木腐菌的项目，在两年前的上一个规划期内，曾风靡一时。然而，它们的目标显然不是为了应用"农村发展计划"的规则和标准，更谈不上对该地区产生任何经济影响或在行业内创造可持续的就业机会。原则上，建造蘑菇房有强制性的步骤，包括建筑翻新（如果用于种植蘑菇的场所不是新建的）、安装专用架子、气候控制系统、通风、照明，以及产品销售的技术/技术方案。成本不菲，需要大量的初始投资，而大多数小农户无法承担。在大多数情况下，只是在田间的原木上接种菌丝体，这在形式上符合法规要求，但并未实现其目标。尽管如此，资金还是根据措施112拨付了，项目看似得到实施，却没有任何经济价值。这种种植方式获得的产量很低，每根原木仅产1-2公斤蘑菇，且持续时间不超过2年。"一德卡尔（约0.1公顷）土地上大约有3000根原木，总产量仅相当于一个面积为300平方米的蘑菇房一茬的产量，其技术生长周期大约为3个月，"正如"Micel"有限公司的合伙人、技术工程师韦利奇科·斯帕索夫所指出的。结果显而易见：申请平菇项目，并非在特定条件下，而是在田间小规模种植，目的只是为了赚点钱。这导致了蘑菇生产这类农业企业在起步和发展过程中出现了许多误解。

### 平菇 (*Pleurotus ostreatus*)

平菇是侧耳属的一种担子菌门真菌。这种蘑菇的特殊之处在于它能够分解森林木材，并以相对较快的速度繁殖出大型、舌状的子实体。这种蘑菇在烹饪中很受欢迎，因为它极其容易且适合密集栽培。它在保加利亚乃至全世界都有广泛分布。平菇在9月至12月期间（最常见于9月至10月）在落叶林中出菇。它属于捕食性真菌，可以麻痹线虫以获取其发育所需的氮。平菇的肉质富含蛋白质，包括所有必需氨基酸，以及钾、磷和铁。关于这种蘑菇另一个鲜为人知的事实是它净化含油废水的能力。在其培育过程中，**菌丝体**（所有真菌的菌体都由菌丝体构成。它可以是单细胞或多细胞的）会形成一层垫子，覆盖在受污染区域，吸收油污。它很容易与其他木腐森林蘑菇区分开来。淡黄色平菇 (*P. cornucopioides*) 和杏鲍菇 (王菇, *P. eryngii*) 与平菇相似，但在出菇季节和生境上有所不同。淡黄色平菇在夏季和初秋出菇，而杏鲍菇则生长在田野刺芹的根部周围。

### 分类

界：真菌界

门：担子菌门

纲：同担子菌纲

目：伞菌目

科：侧耳科

属：侧耳属

种：平菇

## 栽培

近年来，这种蘑菇在整个欧洲被广泛密集栽培。栽培食用菌的份额正在增长，平菇及其他类似品种约占全球产量的25%。尽管其栽培条件相对容易，例如在合适的基质或木材上，在有利的大气条件下，但蘑菇需要特定的知识和经验才能实现最大化和高质量的产量。有多个栽培品种，称为菌株，每个菌株都具有与商业栽培相关的特殊品质。

其中包括：Les – 1, INRA 3001, Somycel 3001, 3004, 3025, 3200, 3210 和

## NK 35

每个菌株决定了年内出菇的时间；有夏季菌株和冬季菌株。每个菌株的菌丝体都从专业实验室购买。在保加利亚，一家大型的蘑菇菌丝体生产生物技术实验室是位于普罗夫迪夫的"Micel"有限公司，该实验室配备了现代化的设备和技术，人们可以在那里了解关于蘑菇的一切：从栽培咨询到蘑菇房设计、气候控制装置以及用于生产高质量产品的合适、经认证的基质。[www.micel-bg.com](http://www.micel-bg.com)

除了负责出菇的基质类型外，另一个高产的重要条件是湿度和温度，温度绝不能低于零度。由于温度和湿度必须得到控制和调节，蘑菇生产商在不利天气下或直到蘑菇完全发育之前，会使用蘑菇房进行生产。