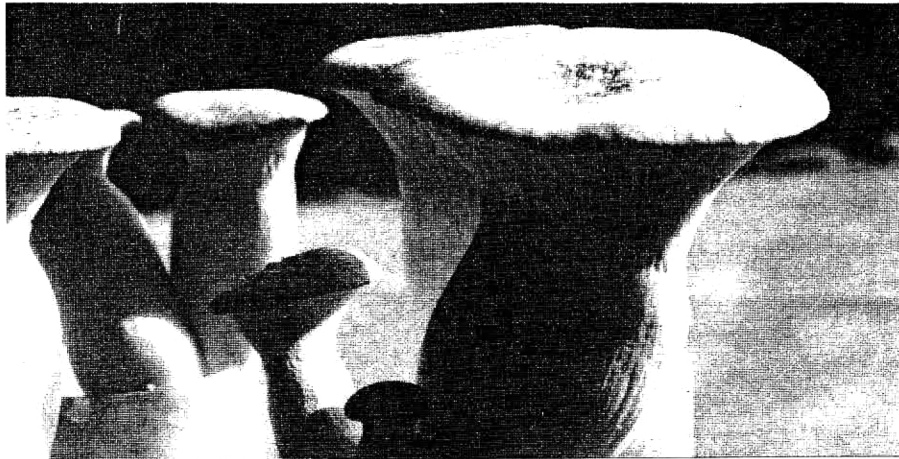


ข่าวงานวิจัย

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วท.)

ตุลาคม 2540

เห็ดนางรมหลวง (King Oyster Mushroom)



สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. “เห็ดนางรมหลวง (King Oyster Mushroom)” *ข่าวงานวิจัยสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (ต.ค. 2540) 2*

ในบรรดาเห็ดเศรษฐกิจเขตนานาชาติที่เพาะปลูกกันแพร่หลายทั่วโลกอยู่ในขณะนี้ มีด้วยกันหลายชนิด ในยุโรป อเมริกา และออสเตรเลีย นิยมเพาะเห็ดกระดุมเป็นหลัก ส่วนประเทศในเอเชีย ได้แก่ ญี่ปุ่น ไต้หวัน และจีน นิยมเพาะเห็ดหอม และเห็ดเข็มทองเป็นส่วนใหญ่ นอกจากนี้ เห็ดในตระกูลเห็ดนางรมก็มีเพาะแพร่หลายเช่นกัน แต่ในปริมาณที่น้อยกว่า

เห็ดนางรมหลวง (*Pleurotus eryngii* Quel.) เป็นเห็ดในตระกูลนางรมอีกชนิดหนึ่ง ที่มีลักษณะรูปร่างแตกต่างอย่างเห็นได้ชัดจากเห็ดนางรมชนิดอื่นๆ ที่พบเห็นอยู่ทั่วไปในตลาด จุดเด่นของเห็ดชนิดนี้ก็คือ ก้านดอกจะมีขนาดใหญ่ และหมวกดอกหนา ออกดอกไม่เป็นกลุ่ม ก้านดอกมีสีขาว ส่วนด้านบนของหมวกดอกจะมีสีเทาอ่อน ถ้าเพาะเห็ดภายใต้โรงเรือนที่ควบคุมสภาพแวดล้อมจะได้ดอกเห็ดที่มีก้านดอกอวบใหญ่ ยาว และมีหมวกดอกเล็ก ซึ่งเป็นที่นิยมของผู้บริโภค แต่ถ้าเพาะในโรงเรือนเปิด ก้านดอกเห็ดจะมีขนาดเล็กและสั้นกว่า แต่หมวกจะใหญ่กว่า

จากการศึกษาทดลองเพาะที่ศูนย์วิจัยและผลิตเชื้อเห็ดของสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ที่ออยปุย จ.เชียงใหม่ พบว่าเชื้อเห็ดนางรมหลวงสามารถเจริญเติบโตได้ดีในอาหารเลี้ยงเชื้อทั่วไป แต่ต้องการอุณหภูมิที่ค่อนข้างเย็นประมาณ 25°C. และเลี้ยงขยายเชื้อได้ดีในเมล็ดข้าวฟ่างเช่นเดียวกับเห็ดชนิดอื่นๆ ซึ่งเลี้ยงไม่เนื้ออ่อน (ยางพารา) หรือผสมกับวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร เช่น

ซังข้าวโพดบด ต้นไมยราบบด ใช้เป็นวัสดุเพาะหลัก โดยผสมกับอาหารเสริม เช่น รำข้าว รากมอลต์ เมล็ดข้าวฟ่างบด น้ำตาลทรายแดง ความชื้น 70-75% บรรจุในขวดพลาสติกปากกว้างขนาดความจุ 1 ลิตร อบอุ่นเชื้อที่ 121°C. นาน 1 ชม. เลี้ยงเชื้อที่อุณหภูมิ 22-25°C. นานประมาณ 30 วัน เชื้อเห็ดจะเจริญเต็มขวด แล้วเลี้ยงต่อให้เชื้อเจริญเติบโตเต็มที่อีกประมาณ 10 วัน จึงนำไปเปิดดอกที่อุณหภูมิ 15-20°C ความชื้น 80-90% หลังจากเปิดขวดได้ประมาณ 15 วัน ก็จะเก็บเห็ดได้ผลผลิตอยู่ระหว่าง 100-150 กรัมต่อขวด โดยทั่วไปจะทำการเก็บเห็ดเพียงรุ่นเดียว จะเก็บเห็ดรุ่นแรกแล้วทิ้งเพราะเห็ดรุ่นที่สองคุณภาพไม่ดี มีขนาดเล็กและน้ำหนักน้อย ได้ผลไม่คุ้มกับเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป

เห็ดนางรมหลวงโดยเฉพาะก้านดอกซึ่งมีขนาดใหญ่ เนื้อแน่น และไม่เหนียวแต่คงรูปได้ดีในทุกสภาพและไม่เป็นเมือก จึงเหมาะสำหรับใช้ประกอบอาหารได้ทุกประเภท นิยมหันเหียงให้มีขนาดหนาประมาณ 1 ซม. หรือนั่นเป็นก้อนสามเหลี่ยม รับประทานแล้วจะได้รสชาติดี คาดว่าจะเป็นเห็ดที่ตลาดนิยมและมีความต้องการสูงอีกชนิดหนึ่งในอนาคต

สนใจรายละเอียดโปรดติดต่อสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วท.) 196 พหลโยธิน จตุจักร กรุงเทพฯ 10900. โทร. 5791121-30 Ext. 1026