

## การเพาะเห็ดเป่าฮื้อ

เห็ดเป่าฮื้อ เป็นเห็ดตระกูลเดียวกับเห็ดนางฟ้าและนางรม โดยธรรมชาติเห็ดชนิดนี้จะเกิดขึ้นทั่วไป ในสภาพอากาศร้อนชื้น เช่น ประเทศไทย จีน พม่า ลาว และภูฐาน



เนื่องจากเห็ดเป่าฮื้อ มีโครงสร้างที่แน่น มีรสชาติคล้ายเนื้อสัตว์ ในปี พ.ศ. 2515 บริษัทอาหารสากล ได้นำผู้เชี่ยวชาญ และเชื้อเห็ดเป่าฮื้อมาจากประเทศไต้หวันทำการเพาะเห็ดชนิดนี้ เพื่อส่งโรงงานกระป๋องของบริษัทได้สำเร็จเป็นครั้งแรกของประเทศไทย



สูตรอาหารเพาะเลี้ยงเห็ดเป่าฮื้อ ที่นิยมใช้ กัน คือ ไข่ จี๋เลื่อยไม้ ยางพาราหรือไม้เนื้ออ่อน 100 กก. รำละเอียด 5-6 กก. ปูนขาว 0.5 กก. ยิปซั่ม 0.5 กก. และเติมน้ำให้ได้ความชื้น 80 เปอร์เซ็นต์



จี๋เลื่อยไม้ยางพารา

อีกสูตรหนึ่ง ที่แนะนำให้ใช้ คือ จี๋เลื่อยไม้ยางพารา 150 กก. มอลท์ 5 กก. รำละเอียด 7.5 กก. และปูนขาว 0.7 กก. และปรับความเป็นกรดเป็นด่าง ให้อยู่ในระดับ 6.8 – 6.9



แรมมอลท์



รำละเอียด



ปูนขาว

ต่อมาทำการผสมหัวเชื้อจุลินทรีย์ในน้ำ 200 ลิตร ด้วยพลายแก้ว, หัวเชื้อจุลินทรีย์, ไมโตฟากัส, Pocca plant gard ประมาณ 2 อึ้งมือ, หัวเชื้อจุลินทรีย์เข้มข้น 20 ซีซี., น้ำมะพร้าวผ่าใหม่ ไม่เกินครึ่งชั่วโมง ทำการหมักส่วนผสมดังกล่าวให้ได้ 24 ชั่วโมง แล้วจึงนำมาใช้ในการผสมขี้เลื่อยที่เตรียมไว้ได้



การใช้เครื่องผสมส่วนต่างๆ ให้เข้ากัน

ในการผสมขี้เลื่อย ถ้าใช้เครื่องผสมจะใช้เวลาคลุกเคล้าส่วนผสมต่างๆ ให้เข้ากันพอดี พร้อมกับทดสอบความชื้นให้พอเหมาะ ประมาณ 15 นาที จากนั้นจึงทำการกรอกใส่ถุง โดยอาจจะใช้คนกรอกหรือ ถ้ามีทุนน้อยก็ใช้เครื่องกรอกแทนแรงงานคน ซึ่งจะรวดเร็วกว่า และได้ปริมาณมากกว่า



การบรรจุวัสดุเพาะลงถุง

แล้วจึงผสมวัสดุเพาะทั้งหมดเข้าด้วยกัน และทดสอบความชื้นให้เหมาะสม จะได้เชื้อเห็ดที่มีความชื้นประมาณ 75-80% นำบรรจุวัสดุเพาะลงในถุงพลาสติกที่ทนความร้อนที่ใช้สำหรับเพาะเห็ด



ถุงพลาสติกสำหรับเพาะเห็ด



การใส่คอขวดพลาสติกด้วยจุกประหยัด

ถ้าเป็นวัสดุเพาะที่เป็นเชื้อเห็ด ใช้ถุงพลาสติกทนความร้อน ก้นพับสำหรับเห็ด ขนาด 6.5x12.5 นิ้ว แล้วอัดวัสดุให้แน่น แต่ละถุงจะมีน้ำหนักประมาณ 900 กรัม เสร็จแล้วใส่คอขวด รััดด้วยยางรัด ปิดด้วยจุกสำลี หุ้มด้วยกระดาษ

นำถุงก้อนเห็ดที่บรรจุแล้วไปนั่งฆ่าเชื้อ โดยใช้หม้อหนึ่ง 2 แบบ คือแบบแรกใช้หม้อนั่งฆ่าเชื้อแบบลูกทุ่ง หรือหม้อนั่งไม่อัดความดัน โดยใช้ถัง 200 ลิตร บรรจุครั้งละ 100 ถุง นึ่งนาน 1.5-2 ชั่วโมง หรือหม้อนั่งที่ประกอบด้วยเหล็กแผ่นเป็นรูปสี่เหลี่ยม บรรจุถุงได้ตั้งแต่ 500-5,000 ถุง โดยใช้ระยะเวลาในการนึ่งประมาณ 4-10 ชั่วโมง



**หม้อนั่งความดันสำหรับนึ่งก้อนเชื้อเห็ดขนาด 500-5,000**

การนึ่งแบบมีความดัน จะเป็นถึงที่สามารถทนความร้อนสูงได้ 121 องศาเซลเซียส และมีความดันประมาณ 15-18 ปอนด์/ตารางนิ้ว ใช้เวลาในการนึ่งประมาณ 2-3 ชั่วโมง

ถ้าเป็นหม้อนั่งความดันที่ประยุกต์ใช้ที่มีการลงทุนประมาณ 4-5 พันบาท ดังในภาพ จะใช้เวลาในการนึ่ง 3 ½ ชั่วโมง โดยจับเวลาตั้งแต่อุณหภูมิได้ที่ 100 องศาเซลเซียส ขึ้นไป หลังจากนั้นจึงเปิดหม้อนั่งความดันทิ้งไว้ให้เย็นประมาณ 2 ชั่วโมง แล้วจึงนำถุงก้อนเห็ดเข้าโรงบ่มต่อไป



การใส่เชื้อเห็ดลงถุงที่เลี้ยงที่นึ่งฆ่าเชื้อแล้ว

การปลูกเชื้อหรือการต่อเชื้อเห็ดลงถุง ให้เปิดจุกสำลีออก แล้วใช้เชื้อเห็ดในเมล็ดธัญพืชใส่ลงไปประมาณ 15-20 เมล็ด แล้วปิดด้วยกระดาษนำไปบ่มให้เส้นใยเห็ดเดินต่อไปเชื้อ 1 ขวดสามารถใช้ต่อเชื้อได้ 30-35 ถุง ส่วนระยะเวลาการบ่มเส้นใย เห็ดนางรมและนางฟ้าภูฐาน จะใช้เวลาประมาณ 25-30 วัน ส่วนเห็ดนางฟ้า จะใช้เวลา ประมาณ 45-50 วัน



โรงเปิดดอกแบบชั้นเอน(A)

การให้น้ำดอกเห็ด น้ำที่ใช้ฉีดพ่นในฟาร์ม เพื่อให้ดอกเห็ดเกิดจำนวนมากขึ้น ควรผสมน้ำที่ใช้ฉีดพ่นด้วยไอโซน 3-4 ฝา ต่อน้ำ 800 ลิตร แล้วฉีดพ่นด้วยหัวฉีดแบบฝอยขนาดเล็ก



การเปิดดอก เมื่อเส้นใยเห็ดเดินเต็มถุงหรือใช้เวลาในการบ่มได้ที่แล้ว นำถุงก่อนเชื้อเห็ดเข้าในโรงเรือนเปิดดอก และดึงกระดาษที่ปิดหน้าถุงออก เพิ่มความชื้นภายในโรงเรือนให้ได้ ประมาณ 80-85% โดยการฉีดพ่นน้ำ เป็นละอองฝอย วันละ 2-3 ครั้ง



การเจริญของเชื้อเห็ดที่สมบูรณ์

จากนั้นประมาณ 7 - 10 วัน ดอกเห็ดก็จะเริ่มออกและเก็บได้ ก่อนเก็บผลผลิต ควรรดการให้น้ำ เพราะเห็ดจะเปื่อยขึ้น ไม่เป็นที่ต้องการของตลาด

การเก็บเกี่ยว ทำการดึงดอกเห็ดที่ออกจากหน้าถุง เมื่อโตเต็มที่อยู่ในระยะที่ยังไม่บาน สังเกตจากขอบดอกเห็ดยังงุ้มอยู่โดยดึงดอกเห็ดให้หลุดออกจากถุงทั้งกลุ่มไม่ให้เหลือโคนติดที่ถุง เพราะจะทำให้หน้าถุงเน่า ทำให้มีเชื้อราอื่นหรือมีแมลงหวี่เข้าทำลาย



การเก็บดอกเห็ดแป๊ะฮื้อ



ผลผลิตเห็ดแป๊ะฮื้อ

เห็ดชนิดนี้จึงถูกจำหน่ายทั่วไปในตลาดสดของลำปางและเชียงใหม่  
ในเวลานั้นเห็ดเป๋าฮื้อจะมีราคาสูงมาก คือประมาณกิโลกรัมละ 80-100 บาท  
เนื่องจากราคาเห็ดชนิดนี้สูง จึงทำให้มีผู้ต้องการผลิตเห็ดชนิดนี้เป็นจำนวน  
มากขึ้น จึงทำให้ราคาถูกลงมาและทำให้เห็ดเป๋าฮื้อแพร่หลายยิ่งขึ้น  
มีผู้ลงทุนขนาดใหญ่มากขึ้นเป็นลำดับในแถบภาคอีสานตอนบน

ฉะนั้น เกษตรกรหรือผู้ที่สนใจการเพาะเห็ดเป๋าฮื้อ ถ้าต้องการทราบ  
รายละเอียดเพิ่มเติมสามารถติดต่อได้ที่ อ.สุเทพ ญาดี ภาควิชาจุลชีววิทยา  
คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ โทร.0816112085  
หรือ คุณชวลิต กิจบำรุง(สวนเห็ดคริสต์มาส) เลขที่ 21/6 หมู่ 2 ต.ดอนขมิ้น  
อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี 71120 โทร 034-566363,0851795431

### เอกสารอ้างอิง

- 1.กรมวิชาการเกษตร 2549 ,เอกสารการบรรยายการเพาะเห็ด ,สำนักวิจัยและ  
พัฒนาเทคโนโลยีชีวภาพ ,จตุจักร กรุงเทพฯ
- 2.ชวลิต กิจบำรุง “สวนเห็ดคริสต์มาส”2552,การเพาะเห็ดเป๋าฮื้อ ต.ดอนขมิ้น  
อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี 71120
- 3.สุเทพ ญาดี 2552,เอกสารประกอบการบรรยายเรื่องการเพาะเห็ดต่าง ๆ ,  
ภาควิชาจุลชีววิทยา ,คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
กรุงเทพฯ

\*\*\*\*\*