



OYSTER MUSHROOM



TABLE OF CONTENTS



- 1 : PAG-ANDAM SA FRUITING BAG ALANG SA OYSTER MUSHROOM
- 2 : PAG-BUOT SA PATUBO-ANAN
- 2 : PAGHIMO UG FRUITING BAG
- 3 : PAGPA-INIT SA FRUITING BAGS (STEAMING)
- 3 : PAGTANUM UG GRAIN SPAWN SA FRUITING BAGS
- 4 : PAGPATUBO SA MUSHROOM
- 4 : PAGPA-UNOD
- 4 : PACKAGING

Pag-andam sa Fruiting Bag alang sa Oyster Mushroom

I. Pagsagul sa mga Gamit nga Patubuan sa Mushroom (Substrates)

Mga Gamit:

Option 1:

Bagaso (Saw dust)	78%
Tahop (Rice Bran)	20%
Brown Sugar	1%
Apog (Agricultural Lime)	1%
Tubig	60-65% (approximately 1.5L per kg of dry saw dust)

Option 2:

Uhot (Rice Straw)	70%
Bagaso (Saw Dust)	30%
Tubig	60-65%

Pamaagi: (Option 1)

Mag-andam ug hanig sama sa trapal o sako. Ibubo ug una ang bagaso, isunod ang tahop sa humay, brown sugar ug ang apog sa gi-andam nga hanig. Sagulon pag ayo ang mga gamit para patubuan (substrate) ug hinay-hinay nga dugangan ug tubig samtang padayon kining sagulon.

Masukod ang kabasaon niini pinaagi sa pagkuha ug gamay nga bahin sa patubuanan (substrate) ug pug-an kini sa kamot. Kung igo lang mabasa ang palad ug walay mutulo nga tubig, nagpasabot kini nga igo lang ang kabasaon niini. Apan kung magtulo kini, nagpasabot nga nasobrahan kini sa tubig. Mahimo kining dugangan ug bagaso ug uban pa nga mga sahog sa patubuanan sa kadaghanon nga girekomenda.

Pamaagi: (Option 2)

Ihumol ug usa ka gabii ang uhot. Pagkabuntag, haw-ason kini ug tadtarun sa katag-ason nga 2 ka pulgada, mas maayo kung adunay shredder para mas paspas ug pino ang pagkatadtad sa uhot.

Hapini ug trapal o silopen dayon isagol ang uhot ug bagaso, ibubo ang tubig samtang padayon kini nga giukay.



Masukod ang kabasaon niini pinaagi sa pagkuha ug gamay nga bahin sa patubuanan (substrate) ug pug-an kini sa kamot. Kung igo lang mabasa ang palad ug walay mutulo nga tubig, nagpasabot kini nga igo lang ang kabasaon niini. Apan kung magtulo kini, nagpasabot nga nasobrahan kini sa tubig. Mahimo kining dugangan ug bagaso ug uban pa nga mga sahog sa patubuanan sa kadaghanon nga girekomenda.

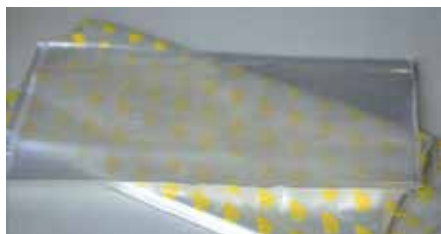
Pagbu-ot sa Patubuanan (para sa option 1 lang)

Tapokon ang mga patubuanan (substrate), tabunan kini ug trapal o laing materyales nga mahimong itabon aron malikayan ang pagkauga. Gamit ang pala, ukayon kini matag duha ka adlaw sulod sa 15-21 ka adlaw. Ang pagbu-ot angay buhaton sa lugar nga dili maulanang ug dili usab mainitan pag ayo.



II. Paghimo ug Fruiting Bag

Gamiton ang polypropylene bags (PP bag) nga nagsukod ug 6x12 ka pulgada ug adunay kabagaon nga 0.2 o 0.3.



Sudlan ug 1 ka kilo nga patubuan (substrate) matag PP bag, ug idasok kini pag ayo. Magbilin ug 2.5 ka pulgada nga espasyo nga dili sudlan ug patubuan (substrate).



Magbutang ug PVC pipe nga adunay 1 ka pulgada ang diametro ug katas-on nga maoy magsilbing liog niini. Tabunan kini sa gapas ug papel dayon hiktan ug lastiko aron dili kini masudlan ug tubig panahon nga painitan na kini (steaming).



III. Pagpa-init sa Fruiting Bags (Steaming):

I-sterilize ang fruiting bags gamit ang baril sulod sa 6 hangtod 8 ka oras. Ang usa ka baril mahimong masudlan ug 85 ka fruiting bags. Tabonan ang baril ug taklob nga haum niini ug adunay bangag nga agianan sa hangin.



IV. Pagtanum ug Grain Spawn sa Fruiting Bags

Human ug kuha sa fruiting bags gikan sa sterilizer, pwede na kini tamnan pagkahuman sa 8 ka oras o sulod sa 24 ka oras aron malikayan ang kontaminasyon.

Tamnan matag bag ug grain spawn. Ang grain spawn mao ang semilya nga pagagamiton.



Sa pagtanum, bungkagon ang grain spawn pinaagi sa pag-uyog sa botelya nga gisudlan niini, tangtangan ang tabon nga gapas ug sunugon ang baba sa botelya gamit ang suga nga gitubilan ug denatured alcohol ug ibubo ang 10-15 nga gidaghanon sa grain spawn ngadto sa fruiting bag. Takloban balik ang botelya sa grain spawn ug ang fruiting bag. Kinahanglan buhaton kini nga proseso sa lugar nga limpyo ug sirado..

V. Pagpatubo sa Mushroom

Ibutang ang fruiting bags nga natamnan na sa lugar nga limpyo, ngitngit ug dili basa sulod sa 30 ngadto sa 45 ka adlaw.

Lima ka adlaw gikan pag-sugod ug incubate adunay makita nga magputi sama sa gapas ka puti (mycelium) nga mag-anam ug kadaghan. Nagpasabot kini nga wala na contaminate. Human sa pagkalukop sa fruiting bag sa mycelium, abrihan na kini.



VI. Pagpaunod

Ibutang ang mga fruiting bag sa lugar nga dili kaayo init ug adunay igo lang nga kabugnaw. Ang fruiting house o balay nga butangan sa mga fruiting bag mahimong hinimu gikan sa kahoy, kawayan o semento.

Bisbisan ang salog sa fruiting house aron mamintina ang kabugnawon sa palibot ilabi na kung molapas na sa 28°C ang temperatura. Mahimo usab nga abrihan ang pultahan kung gabii aron makasulod ang bugnaw nga hangin.

Tulo ngadto sa lima ka adlaw gikan pag-abri, magsugod na ug unod ang fruiting bags ug 3 ngadto sa 4 ka adlaw gikan pag gawas sa pinhead (gagmay nga uhong pareha kadagko sa ulo sa dagom) pwede na kini ma-harvest.



VI. Packaging

Human ug harvest, mahimo kini nga putuson gamit ang styrofoam o basi sa kung unsa ang gusto sa merkado.

Tinubdan sa Impormasyon:

**Training Manual on Mushroom Culture and
Cultivation Technology**
Bureau of Plant Industry

Technical Adviser:

Cherryl B. Virtudazo
Agriculturist II
Field Operations Division



“A food-secure and resilient Philippines with empowered and prosperous farmers and fisherfolk”

Gihimo ug Giapud-apud sa:



DEPARTMENT OF AGRICULTURE - CARAGA REGION

Regional Agriculture and Fishery Information Section


Capitol Site, Butuan City


Inabagan sa:


High Value Crops Development Program

Caraga Region

 www.facebook.com/darfo13

 da13caragainfo@gmail.com

 (085) 342-4092

 (085) 341-2114