**双孢蘑菇新品种福蘑58的选育及应用**

福蘑58是我所2019年选育的具有自主知识产权的新品种，菇大厚实，大小均匀，不易开伞，表面光滑，颜色较白，优质菇比例较高，商品质量比主栽品种W192提升明显，抗细菌性斑点病能力强。适合工厂化和设施化栽培模式。近年来，福蘑58在全国进行了大面积推广，有望成为全国新的当家品种，并实现工厂化品种的部分国产替代，解决种业“卡脖子”问题，经济、社会与生态效益显著。

联系单位：福建省农业科学院食用菌研究所

联系人：陈美元

联系方式：13950256832

**绣球菌工厂化栽培工艺**

该成果在系统研究‘闽绣1号’生物学特性和栽培特点的基础上，围绕提高个体发育同步性、缩短生育期、提高产、质量等关键技术，结合实际情况，形成适合我国绣球菌工厂化栽培的技术，构建较为完善、具有创新性的绣球菌工厂化栽培技术体系。突破技术难点，在国内率先实现人工工厂化栽培，并成为食用菌行业经济增长一个新的增长点，2009年起，陆续在福建省的永泰、福清、闽候、尤溪等地推广应用，并引导工厂化生产与销售，形成绣球菌“科研—基地—示范—销售”的产业化体系，取得较好经济效益。

联系单位：福建省农业科学院食用菌研究所

联系人：林衍铨

联系方式：18960725436

**秀珍菇高产安全栽培关键技术提升**

该成果针对福建省秀珍菇菌株来源混乱，生物学效率较低、劳动强度大、绿霉菌污染烂筒严重、产品农残超标、采后保鲜期较短等系列问题。经过开展系统对应的关键技术联合攻关，达到高产、优质、安全的效果。

该成果在福建省、安徽省、浙江省、贵州省、广西、重庆等地累计示范推广23130万袋，创造产值约82845万元，增创产量21195吨，增加收入21396万元，累计节约成本5600万元。达到增产、增收、减支、节能、提质等效果，带动我省乃至全国食用菌产业的稳定发展。

联系单位：福建省农业科学院食用菌研究所

联系人：卢政辉

联系方式：18960929259

**茯苓松蔸标准化栽培技术研究与应用**

该成果突破茯苓松蔸栽培的技术瓶颈，成功地解决了茯苓松蔸栽培中良种良法的科学问题，化解了“菌林矛盾”，与传统松蔸栽培方式相比可节省工时5～6倍，生产的茯苓产品重金属等有害物质指标均符合2015《中国药典》的限量标准要求。在福建、湖南等地茯苓主产区推广应用，累计新增产值 19349.8 万元，共实现利润 10957.7 万元，创造了显著的经济、社会及生态效益，使我省茯苓松蔸栽培成为我国茯苓行业的一大特色。

联系单位：福建省农业科学院食用菌研究所

联系人：蔡志欣

联系方式：13600820047

**银耳多糖高效提取技术**

使用绿色环保的酶法提取，提取工艺简单效率高，设备要求低，单批次提取周期约4小时，产品得率在40%以上，产品多糖含量在90%以上。生产的银耳多糖粘度高，清澈度好，具有较好的酸碱稳定性。生产过程所使用原料与助剂均为食品原料，产品安全可靠，经进一步精制，可用于不同用途如：护肤品原料、医用功能敷料原料、保健食品等。

联系单位：福建省农业科学院食用菌研究所

联系人：张迪

联系方式：15806016961

**银耳精深加工系列产品**

随着消费者对食用菌进一步认识，消费食用菌人群正在逐渐增多，银耳精深加工大有可为。本项目通过开发高品质银耳多糖提取关键配套技术，实现银耳原料的综合高效利用，以银耳多糖为原料开发银耳抗糖饮品、银耳肽功能性饮品等，扩大了银耳多糖的应用范围。本项目不但能够取得一定的经济效益，还能取得十分明显的社会效益。

联系单位：闽江学院

联系人：林敏

联系方式：15005904086

**羊肚菌栽培技术**

羊肚菌市场行情为产销两旺，市场需求量大，前景广阔；本技术集成的羊肚菌栽培技术具有产量稳定、平均产量可达500公斤/亩；出菇整齐，采收期可控制在15天以内，整个周期不超过110天；可应用于莆田市及周边地区；已在莆田市地区推广应用面积300亩；投入产出比为1:3.5。

联系单位：莆田市农业科学研究所

联系人：邱春锦

联系方式：15860052863

**灵芝菌包粘连一体化仿椴木技术**

通过菌包粘连一体化仿椴木效果显著、平均产量为1.0kg/5kg（干料)，比对照段木栽培平均产量提高3.7倍。子实体多糖为402mg/100g,比椴木栽培灵芝高12.0%。可以应用于莆田市及周边地区，培方法简单，可实现工厂化栽培，代替段木栽培；获发明专利授权一项未转让；投入产出比为1:2。

联系单位：莆田市农业科学研究所

联系人：邱春锦

联系方式：15860052863

**海鲜菇新品种‘闽真5号’**

品种特性：‘闽真5号’子实体簇生型；菌盖白色、半球形、边缘内卷不易开伞，菌褶较密、黄白色、呈放射状排列；菌柄白色、质地较硬。周期短、产量高：‘闽真5号’平均栽培周期138天，较主栽品种‘HX-1’缩短8.0%；生产同步性好、出菇整齐，平均鲜菇单产693.2g/袋，比主栽品种增产7.9%。

联系单位：福建农林大学

联系人：李佳欢

联系方式：18750114792

**真姬菇‘闽真3号’选育及示范推广**

原生质体单核化杂交育种技术成功选育‘闽真3号’。菌盖呈浅褐色，纵切面呈圆形，斑点清晰均匀分布于菌盖中央；菌柄呈黄白色，菌肉厚实；子实体簇生型，外形美观。单袋产量达621.3-664.6 g/袋，较主栽品种，生产周期缩短7.7%以上，单袋产量提高5.7-13.7%。经济效益好，适合周年化工厂栽培。品种使用权已转让福建福泉鑫生物科技有限公司。

联系单位：福建农林大学

联系人：金文松

联系方式：15060686599

**银耳新品种‘绣银1号’**

外观呈“绣球型”：‘绣银1号’朵型蓬松、呈绣球型或菊花型、淡黄色，耳片细密、边缘呈锯齿状，从外观形态上跟现有品种有明显区别。抗杂菌能力强：与现有主栽品种Tr21相比，抗杂菌能力显著增强。营养成分优：经福建省产品质量检验研究院检测，总糖含量73%，蛋白质7.1%，氨基酸含量5.6g/100g，其中总糖含量比对照品种Tr21提高12.7%。

联系单位：福建农林大学

联系人：孙淑静

联系方式：18259159566

所属领域：食用菌新品种

**姬松茸菌草富硒栽培技术及高值化产品的开发**

本成果技术主要是以菌草和海鲜菇菌糟为主要栽培原料，通过向培养料中添加无机硒的方式，生产富含有机硒的姬松茸，经检测子实体中硒含量达到11.07ug/g。水提醇沉法从该富硒子实体中提取获得粗硒多糖，并利用中空纤维切向流膜分离出姬松茸多糖中大于10KD的组分，再由DEAE-52和Sephadex G-100柱层析进一步纯化，得到单一硒多糖组分AbPSe，该硒多糖对长期饮酒造成的肝脏损伤有良好的缓解作用，可开发为防治酒精性肝损伤的药品或保健品。

联系单位：福建农林大学

联系人：刘朋虎

联系方式：13615047264

**菌草套种粮食作物关键技术应用**

有效探索“以草代木”和“以草代粮”及推进我省食用菌产业、畜牧产业的发展，福建省顺昌县引进国家菌草工程技术研究中心首席科学家林占熺研究员培育的巨菌草品种并开展大面积种植巨菌草。但为了解决土地“非粮化”、用地矛盾和保障粮食安全等问题，已开展巨菌草套种粮食作物对巨菌草产量及土壤等试验，旨在探讨和筛选适宜巨菌草套种粮食作物发展模式，实现效益合理化和最大化。已有结果显示单作巨菌草处理组中土壤含水量、有机质、微生物碳、四种氨基糖含量等均较空白土壤均有显著增加。巨菌草单作、巨菌草套种蚕豆、土豆等不会对土壤产生副作用，或对土壤造成板结、肥力下降等问题。反而种植巨菌草、巨菌草套种蚕豆、土豆能提高土壤肥力，增加土壤酶活，实现温、光、水和土地资源的高效结合和利用，可作为巨菌草种植推广模式。

联系单位：福建农林大学

联系人：林冬梅

联系方式：18094017311

**海鲜菇菌糟生产生物肥及其施用技术**

福建省南平地区是海鲜菇的主要生产市场，然而海鲜菇的生产导致了海鲜菇菌糟（废菌料）的大量产生，菌糟的随意丢弃和焚烧对环境和资源造成危害和浪费。因此，以海鲜菇菌糟为主要原料经过发酵及添加固氮菌菌液等处理生产有机肥,配套高效施用技术，促进植物、蔬菜等生长和发育。同时，解决农业废弃物对环境的污染。

联系单位：福建农林大学

联系人：李晶

联系方式：13959197195

**菌草栽培金福菇**

由国家菌草工程技术研究中心自主选育的金福菇品种——金山玉菇，经多年多点试点栽培驯化后，在我省宁德、顺昌、沙县、将乐、福州、连城等地种植推广。金山玉菇具有单产高、营养丰富、市场价值高等优点，该品种栽培既适合工厂化设施栽培也适合于大田栽培，能满足不同发展模式。金山玉菇子实体可炒菜、炖汤、制作成馅料、凉菜；同时可生产成为调味品、酱料等预制菜，可助力乡村振兴特色产业发展。该品种栽培技术可参考团体标准《菌草栽培金福菇生产技术规范》（T/FJJC 001-2023）

联系单位：福建农林大学

联系人：李晶

联系方式：13959197195

**菌草食用菌调味品加工技术**

本成果技术主要是以菌草食用菌为主要原料，通过现代技术利用食用菌高蛋白，富含呈味氨基酸，风味独特的特点研发了具有食用菌特色的味素、酱、酱油等调味品。该技术可应用于酱油、味素、酱制品等食品加工业，产品多类可满足消费者需求，市场前景广阔。该技术不仅促进前延食用菌栽培业的可持续发展，同时促使食品加工业产品升级，满足后疫情时代对具有功效食品需求**。**

联系单位：福建农林大学

联系人：童金华

联系方式：15980700496

**姬松茸菌草富硒栽培技术及高值化产品的开发**

本成果技术主要是以菌草和海鲜菇菌糟为主要栽培原料，通过向培养料中添加无机硒的方式，生产富含有机硒的姬松茸，经检测子实体中硒含量达到11.07ug/g。水提醇沉法从该富硒子实体中提取获得粗硒多糖，并利用中空纤维切向流膜分离出姬松茸多糖中大于10KD的组分，再由DEAE-52和Sephadex G-100柱层析进一步纯化，得到单一硒多糖组分AbPSe，该硒多糖对长期饮酒造成的肝脏损伤有良好的缓解作用，可开发为防治酒精性肝损伤的药品或保健品。

联系单位：福建农林大学

联系人：刘朋虎

联系方式：13615047264

**林下紫灵芝孢子粉**

让它先吸收大自然的中的微量元素，回归灵芝生长环境和规律，在成熟期再来盖防雨棚，用牛皮纸包扎整朵灵芝，收集灵芝孢子粉，通过科学灭菌和低温碾压破壁而成，不敢肯定最好，一定是武平独有林下紫灵芝孢子粉，检测结果符合GH/T1335一2021二级粉以上，打破市场上只有赤灵芝孢子粉神话，浓浓木香味，口感细嫩丝滑，更有市场竞争力，提高了紫灵芝经济价值，增加林农收入。

联系单位：武平县恬怡农业发展有限公司

联系人：郑福华

联系方式：13806982035

**林下紫灵芝茶**

紫灵芝茶通过切粒 温控杀青去杂味,低温堆发保营养和提升茶色，再用温控触发香味而成清香型灵芝养生茶，通过深加工改变灵芝传统煮、炖方法，解决出行携带，提销数；灵芝性温，是双向调节中草药，后疫情及老年化时代使用人群更为广阔，清香型也得到中年人青睐，市场更广阔，6g灵芝茶可煮800ml水，6g灵芝煮300ml水，明显提高灵芝附加值。

联系单位：武平县恬怡农业发展有限公司

联系人：郑福华

联系方式：13806982035

**麻油猴头菇（菌菇预制菜系列）**

麻油猴头菇是台湾月子食谱的一道佳肴，原料丰富，以猴头菇为主，辅以当归、红枣及各种食用菌，采用麻油调味，汤底浓稠浑厚，口感丰富。猴头菇比肉鲜美，却有中药材的滋补，好吃又养生，营养更均衡。目前麻油猴头菇成品已开发并得到多家电商平台认可。

联系单位：福建古恬营养食品有限公司

联系人：元萍

联系方式：13959118123

真姬菇‘闽真3号’选育及示范推广

原生质体单核化杂交育种技术成功选育‘闽真3号’。菌盖呈浅褐色，纵切面呈圆形，斑点清晰均匀分布于菌盖中央；菌柄呈黄白色，菌肉厚实；子实体簇生型，外形美观。单袋产量达621.3-664.6 g/袋，较主栽品种，生产周期缩短7.7%以上，单袋产量提高5.7-13.7%。经济效益好，适合周年化工厂栽培。

联系单位：福建农林大学、福建福泉鑫生物科技有限公司

联系人：金文松

联系方式：15060686599

**杏鲍菇工厂化精准栽培生产技术集成**

 优良菌株：杏所8。优良配方：桉树木屑22.2%，玉米芯34.5%，甘蔗渣 12.3%，麸皮15%，豆粕粉7.5%，玉米粉7.5%，石灰0.5%，轻质碳酸钙0.5%。原料处理要求：玉米芯用约1.5%的石灰水预湿，木屑提前堆制发酵。发菌控蕾管理技术：根据杏鲍菇生长发育不同阶段进行培育管理，按照养菌期、原基分化期、幼菇形成期、成菇生长期和采收期进行环境调控。杏鲍菇精准化栽培技术在福建中延菌菇业股份有限公司等地示范推广8400万袋，与示范前相比，生物学效率平均提高8.2%，商品率平均提高10%，效益较显著。

联系单位：漳州市农业科学研究所

联系人：袁滨

联系方式：18006949458

**龙爪菇**

龙爪菇是南平市农科所食用菌团队研发的发明专利产品，拥有“龙爪菇的培育方法及其产品”、“龙爪菇催芽方法”二项发明专利。龙爪菇形似珊瑚，脆嫩鲜爽，深受消费者青睐，已在南平市转化应用，是南平独创的特色食用菌。经过十余年的创新研究，已形成产业化配套技术，适合设施大棚、智控栽培房周年化栽培，投入产出比可达1:2～1:3，市场前景广阔。

联系单位：南平市农业科学研究所

联系人：巫仁高

联系方式：18950605396

**菌草栽培金福菇**

由国家菌草工程技术研究中心自主选育的金福菇品种——金山玉菇，经多年多点试点栽培驯化后，在我省宁德、顺昌、沙县、将乐、福州、连城等地种植推广。金山玉菇具有单产高、营养丰富、市场价值高等优点，该品种栽培既适合工厂化设施栽培也适合于大田栽培，能满足不同发展模式。金山玉菇子实体可炒菜、炖汤、制作成馅料、凉菜；同时可生产成为调味品、酱料等预制菜，可助力乡村振兴特色产业发展。该品种栽培技术可参考团体标准《菌草栽培金福菇生产技术规范》（T/FJJC 001-2023）。

联系单位：福建农林大学国家菌草工程技术研究中心

联系人：李晶

联系方式：13959197195

**姬松茸菌草富硒栽培技术及高值化产品的开发**

本成果技术主要是以菌草和海鲜菇菌糟为主要栽培原料，通过向培养料中添加无机硒的方式，生产富含有机硒的姬松茸，经检测子实体中硒含量达到11.07ug/g。水提醇沉法从该富硒子实体中提取获得粗硒多糖，并利用中空纤维切向流膜分离出姬松茸多糖中大于10KD的组分，再由DEAE-52和Sephadex G-100柱层析进一步纯化，得到单一硒多糖组分AbPSe，该硒多糖对长期饮酒造成的肝脏损伤有良好的缓解作用，可开发为防治酒精性肝损伤的药品或保健品。

联系单位：国家菌草工程技术研究中心

联系人：刘朋虎

联系方式：13615047264

**口蘑腐乳**

口蘑腐乳是三明农科院与沙县潘厨记食品有限公司联合研发的一款添加巨大口蘑的新型豆腐乳，其口感独特，有腐乳坯的柔软细腻、质地细滑松软的口感，而且也有口蘑丁的鲜味十足，香脆可口的口感，具有口感多样性的特点，而且大豆和巨大口蘑作为主要营养成分经过充分发酵酶解最大限度的催化出易于人体吸收的营养成分（各种氨基酸），其热量比传统腐乳低13.11%，蛋白质比传统腐乳高65.8%，氨基酸态氮比传统腐乳高82.05%，钠比传统腐乳的低10.5%。口蘑腐乳的营养价值比传统腐乳的高，更加符合现代人对健康饮食的要求。

联系单位：三明市农业科学研究院

联系人：罗情情

联系电话：18806004551

**琅口口蘑**

“琅口口蘑”为三明农科院野生驯化的食用菌新品种，菌龄30-35天，属于高温型食用菌，出菇温度25-35℃，适合在夏秋高温季节栽培出菇，子实体呈簇生，大型，富含谷氨酸，鲜味足，成熟展开的菌盖宽26 cm，菌肉厚32mm，菌柄直径30mm，白色，具淀粉味，表面呈浅奶油色，生物学转化率为110%。2023年提交福建省种子站进行非主要农作物品种认定。

联系单位：三明市农业科学研究院

联系人：王圣铕

联系电话：18960536769

**福芝94号**

“福芝94号”为三明农科院与福建农林大学联合培育的少孢灵芝新品种，适合工厂化栽培。从接种到采收约100天，出芝温度22-28℃，上表面黄红色、产孢量极少，出芝能力强、整齐，产量高，平均单袋产量达到60.62克/袋，菌盖黄红色、菌柄细长，朵形美观，适合工厂化栽培。此外，在高CO2浓度时，该品种分支能力强，亦可作为鹿角灵芝栽培品种。

联系单位：三明市农业科学研究院

联系人：王圣铕

联系电话：18960536769

**香菇新品种“申香1504”**

“申香1504”为上海农科院食用菌所通过多孢自交选育的中高温型香菇新品种，菌龄90-95天，菌龄90-95天。子实体菇型圆整色泽浅，粗多糖含量比亲本高27%以上，可无温差出菇，生物学转化率90-100%。2018年通过了上海市农作物品种委员会认定，2022年获植物新品种权(CNA20182443.7)。2020年获上海市科技进步一等奖

联系单位：三明市农业科学研究院

联系人：王圣铕

联系电话：18960536769