



การเพาะเห็ดเศรษฐกิจ พืชเสริมรายได้เกษตรกร



ชนิดเห็ดที่เพาะได้



กระบวนการเพาะเห็ด



โรงเรือนและการให้น้ำ



การเพาะเห็ดภูฐาน
และเห็ดนางรมฮังการี



การเพาะเห็ดขอนขาว



การเพาะเห็ดกระด้าง



การเพาะเห็ดแครง



การเพาะเห็ดฟาง
ในตะกร้า

กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน ลาดยาว จตุจักร กรุงเทพฯ 10900 โทรศัพท์ 0-2579-0151-8



การเพาะเห็ดภูฐาน และ เห็ดนางรมฮังการี



การเตรียมถุงอาหารเพาะ (1)

สูตรอาหารเพาะ

✓ ขี้เลื่อยไม้ยางพารา	100	กิโลกรัม
✓ รำละเอียด	5	กิโลกรัม
✓ ดินเกลือ (MgSO_4)	0.2	กิโลกรัม
✓ ปูนขาว (CaCO_3)	1	กิโลกรัม

การเตรียมถุงอาหารเพาะ (2)

วิธีการผสมและการบรรจุ (1)

1. ผสมวัสดุทั้งหมดคลุกเคล้าให้เข้ากัน พรอมด้วยน้ำสะอาดให้มีความชื้นประมาณ 60-70% โดยใช้มือกำวัสดุเพาะที่ผสมกันแล้ว บีบให้แน่นสังเกตไม่มีน้ำไหลออกมา เมื่อปล่อยมือวัสดุยังจับตัวเป็นก้อน





การเตรียมถุงอาหารเพาะ (3)

วิธีการผสมและการบรรจุ (2)

2. บรรจุอาหารเพาะลงในถุงพลาสติกทนร้อน กดให้แน่นตึง ได้น้ำหนัก 1 กิโลกรัม/ถุง





การเตรียมถุงอาหารเพาะ (4)

วิธีการผสมและการบรรจุ (3)

3. รวบปากถุงบีบไล่อากาศออก สวมคอพลาสติก พับปากถุง
พาดลงมารถยางให้แน่น อุดด้วยสำลี หุ้มด้วยกระดาษหรือปิด
ด้วยฟาจุกพลาสติก





การเตรียมถุงอาหารเพาะ (5)

การนึ่งฆ่าเชื้อ

นำถุงอาหารเพาะไปนึ่งฆ่าเชื้อด้วยหม้อนึ่งไม่อัดความดัน
อุณหภูมิ 90-100 องศาเซลเซียส เวลาไม่น้อยกว่า 2 ชั่วโมง
นำถุงอาหารเพาะที่นึ่งฆ่าเชื้อแล้วออกจากถังนึ่งทิ้งไว้ให้เย็น





การเพาะเห็ดภูฐาน และ
เห็ดนางรมฮังการี (7)

การเพาะเห็ดเศรษฐกิจ
พืชเสริมรายได้เกษตรกร



การเตรียมถุงอาหารเพาะ (6)

อุปกรณ์นี้เข้าเชื้อถุงอาหารเพาะ (1)

หม้อนึ่งลูกทุ่ง





การเพาะเห็ดภูฐาน และ
เห็ดนางรมฮังการี (8)

การเพาะเห็ดเศรษฐกิจ
พืชเสริมรายได้เกษตรกร



การเตรียมถูงอาหารเพาะ (7)

อุปกรณ์นี้เข้าเชื้อถูงอาหารเพาะ (2)

เตานึ่ง



การใส่เชื้อ (1)



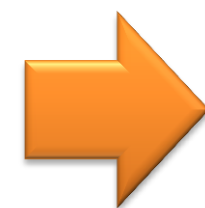
- ✓ เชื้อเพาะ/เชื้อขยาย มาจากแหล่งที่เชื่อถือได้
- ✓ อายุของเชื้อที่ใช้ต้องเหมาะสม (อายุไม่เกิน 15 วัน)
- ✓ ไม่มีการปนเปื้อนจากเชื้อเห็ดชนิดอื่น และศัตรูเห็ด (ไวรัส จุลินทรีย์ โร แมลง และสัตว์อื่นๆ)
- ✓ สถานที่ใส่เชื้อต้องสะอาด ไม่มีลมโกรก
- ✓ ปฏิบัติด้วยความรวดเร็ว

การใส่เชื้อ (2)

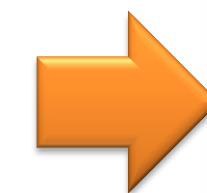
ใส่หัวเชื้อเห็ดที่เลี้ยงในเมล็ดข้าวฟ่าง ลงในถุงอาหารเพาะถุงละประมาณ 10-15 เมล็ด เขย่าเมล็ดข้าวฟ่างให้กระจายออก การใส่เชื้อให้เปิดและปิดจุกสำลี ถุงอาหารเพาะโดยเร็ว และปฏิบัติในพื้นที่ที่สะอาด มิติดชิดไม่มีลมโกรก



ถอดจุกสำลี



ลนไฟฆ่าเชื้อปากขวด



หยอดเชื้อ

การบ่มเส้นใย



- ✓ บ่มถุงเชื้อเห็ดในที่ร่ม สะอาด อากาศถ่ายเทสะดวก
- ✓ อุณหภูมิ 25-30 องศาเซลเซียส
- ✓ เส้นใยเต็มถุงขนาด 1 กิโลกรัม ใช้เวลา 30-35 วัน
- ✓ หลังเส้นใยเจริญเต็มถุง จึงนำเข้าโรงเปิดดอก

การเปิดดอกและการดูแล (1)

วิธีการเปิดดอก



ถอดจุกสำลี



แคะข้าวฟ่างบริเวณหน้าก้อน
ด้วยอุปกรณ์ที่สะอาด

การเปิดดอกและการดูแล (2)



โรงเรือนเปิดดอก

- ✓ ควรมีแสงผ่านเข้าไปในโรงเรือนได้ (แสงที่สามารถอ่านหนังสือได้ หรือใช้ตาข่ายพรางแสง ขนาด 80 เปอร์เซ็นต์)
- ✓ มีช่องเปิด-ปิด สำหรับถ่ายเทอากาศ
- ✓ หลังคาทำด้วยวัสดุกันน้ำ
- ✓ ผนังทำด้วยวัสดุที่เก็บรักษาความชื้นภายในโรงเรือนได้ประมาณ 70-90 เปอร์เซ็นต์

การเปิดดอกและการดูแล (3)

รูปแบบการเปิดดอก

วางถุงเชื้อเห็ดเรียงแนวนอนความสูงไม่เกิน 1.5 เมตร



แบบตัวเอ



แบบตั้งตรง



แบบเขววน

การเปิดดอกและการดูแล (4)

การกระตุ้นการสร้างดอก



- ✓ ให้น้ำในโรงเรือนและบริเวณถุงเชื้อเห็ด เพื่อปรับความชื้นภายในโรงเรือนให้ได้ 70-90 เปอร์เซ็นต์
- ✓ ปรับโรงเรือนให้มีอุณหภูมิ 25-30 องศาเซลเซียส ประมาณ 4-5 วัน จนเริ่มมีตุ่มดอก

การเปิดดอกและการดูแล (5)

การพัฒนาให้เป็นดอกสมบูรณ์ (1)



- ✓ รักษาอุณหภูมิในโรงเรือนให้อยู่ที่ 25-30 องศาเซลเซียส และให้มีอากาศถ่ายเทได้ดี
- ✓ เมื่อดอกเห็ดมีขนาดโตขึ้นรักษาความชื้นภายในโรงเรือนที่ 70-90 เปอร์เซ็นต์
- ✓ ให้มีแสงสว่างปานกลางเพื่อให้มี การพัฒนาของดอกเห็ด

การเปิดดอกและการดูแล (6)

การพัฒนาให้เป็นดอกสมบูรณ์ (2)



2-3 วัน



1 วัน



เห็ดภูฐาน

การเปิดดอกและการดูแล (7)

การพัฒนาให้เป็นดอกสมบูรณ์ (3)



2-3 วัน



1 วัน



เห็ดนางรมฮังการี

การเก็บผลผลิต (1)



ขนาดดอกเห็ดที่เหมาะสมต่อการเก็บผลผลิต

- ✓ เก็บผลผลิตด้วยมือ โดยจับบริเวณคอขวดให้แน่นแล้วใช้มืออีกข้างดึงดอกให้ดอกจากก้อน
- ✓ ควรเก็บดอกขณะที่ดอกบานเต็มที่ แต่ขอบหมวกยังไม่บานย้วย

การเก็บผลผลิต (2)



เก็บเศษดอกเห็ด
เรียบร้อย

- ✓ เก็บส่วนต่างๆ ของดอกเห็ดให้หลุดออกจาก
หน้าถุงเห็ดทั้งหมด เพื่อป้องกันการเน่าเสีย
จากเศษหรือส่วนของดอกเห็ดที่เหลือติดอยู่
พร้อมทำความสะอาดพื้นโรงเรือนเปิดดอก



มีเศษดอกเห็ดติดอยู่
เสี่ยงต่อการเน่าเสีย



ต้นทุนการผลิต (1)

โรงเรือน



ต้นทุน 9,000 บาท

ขนาด 4 X 5 เมตร

✓ เสาคาน หลังคามุงแฝก
ผนังตาข่ายพรางแสง
โครงหลังคาไม้ ชั่ววาง
หรือราวแขวนถุงเห็ด

✓ บรรจุ 2,000 ถุง

ต้นทุนการผลิต (2)

ก้อนเห็ด



ต้นทุนถุงละ 7 บาท

- ✓ ค่าวัสดุ
- ✓ ค่าจ้างเตรียมก้อน
- ✓ ค่าเชื้อเห็ดเพาะ

เป็นเงิน 14,000 บาท

- ✓ บรรจุ 2,000 ถุง/โรงเรือน

ผลผลิต/รายได้



ผลผลิต 500 กก./2000 ถุง
(250 กรัม/ถุง)

ราคา 35-50 บาท/กก.

รายได้ 17,500 - 25,000 บาท



สรุป ต้นทุนการผลิต/รายได้

ปีที่	รอบการ ผลิต	ต้นทุนโรงเรือน (บาท)	ต้นทุนก้อนเห็ด (บาท)	ต้นทุนรวม (บาท)	รายได้ (บาท)
1	1	9,000	14,000	23,000	17,500-25,000
	2	0	14,000	14,000	17,500-25,000
รวม				37,000	35,000 – 50,000
2	1	0	14,000	14,000	17,500-25,000
	2	0	14,000	14,000	17,500-25,000
รวม				28,000	35,000 - 50,000

หมายเหตุ โรงเรือนมีอายุการใช้งาน 2 ปี



สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่หน่วยงานของกรมวิชาการเกษตร ดังนี้

การเพาะเห็ด

กลุ่มวิจัยและพัฒนาเห็ด

สำนักวิจัยพัฒนาเทคโนโลยีชีวภาพ

โทรศัพท์ 0-2579-8558, 0-2579-0147

โรงเรือนเพาะเห็ด

สถาบันวิจัยเกษตรวิศวกรรม

โทรศัพท์ 0-2579-8519