

# 用“5406”菌肥贮存红苕

四川省西充县农业生产资料公司

红苕(又叫红薯、山芋)贮存时易腐烂,我县农资公司试用“5406”菌剂贮存红苕减少了霉烂损失,使霉烂程度由40—50%下降到10%以下。具体作法是:

## 一、苕窖的处理

在红苕入窖的前几天,将窖的四壁及底部用铁锹薄薄的铲刮一层,并将泥土取出打扫干净。然后点燃稻草烧窖十分钟左右,火越大越好。烧后再打扫干净,不必加盖,以放热气。

## 二、备料

在红苕入窖的当天,将泡沙石打碎磨细过筛,把二级“5406”母剂(菌种粉)掺入泡沙石粉内,充分拌匀备用。泡沙石粉与“5406”母剂(菌种粉)的比例为100:1。这种掺合后的粉末叫“5406”泡沙石粉。

## 三、使用方法

在红苕入窖时,首先将拌好的“5406”泡沙石粉,在窖的四壁与底部薄薄地撒一层(用量约20斤),再放红苕,待红苕放到七、八寸高时在红苕上面再撒20斤“5406”泡沙石粉。这样一层红苕一层“5406”泡沙石粉,依次堆放。可堆到离窖口2尺左右的高度,不要

装得过满。红苕上面除撒“5406”泡沙石粉外,不要再加泥土,以便通气。

## 四、管理

红苕装好后立即加盖。过1—2天打开窖盖,检查窖内的温度和湿度。如看到窖的内壁及红苕上有把手水珠,撒在红苕面上的“5406”泡沙石粉已经湿润,很多伸入红苕堆内感到热呼呼时,窖内的温度大约为20—30℃就应敞盖一、二天,待温度下降到15℃左右再盖上。以后就可按平时一样,进行正常管理。但要注意,在开始敞盖时,如遇雨天或吹霜风时,必须用草帘挡住窖口,以防雨水霜风进入窖内造成损失。

如窖内湿度太大,还可用稻草松松地挽成几个稻草把,放在窖里的红苕上,使水气吸在草把上,过一些日子把稻草把取出晒干再放入苕窖内吸潮。

## 五、注意事项

根据报道,“5406”放线菌在固体发酵过程中,产生抗霉物质,第七天为最高峰,以后逐渐下降。如要延长其有效时期,必须在最高峰时,将菌剂倒出,在45℃下快速烘干,放于塑料袋内保存,或及时应用,以免经久失效。