



阿魏侧耳某些生物学特性的初步研究

曹玉清 马川静 陈忠纯 王秀云

(中国科学院新疆生物土壤沙漠研究所, 乌鲁木齐)

阿魏侧耳 [*Pleurotus eryngii* (DC. ex Fr.) Quél.] 又名阿魏蘑菇, 是新疆的特产。春、夏初自然生长在阿魏 (*Frylovii korov*) 根上及阿魏滩上, 是当地的一种食用菌, 味道鲜美, 肉厚。1983年5月我们在新疆托里地区海拔790米至1400米山区托里阿魏根上及阿魏滩上采到野生的阿魏侧耳标本, 做了组织分离, 并连同阿魏根一起进行培养, 于同年9月在罐头瓶里长出了第一批人工培养的阿魏侧耳的子实体, 同时对其生物学特性进行了初步研究。阿魏侧耳的人工培养为开发食用菌资源奠定了基础。

材料和方法

(一) 菌种

K001、K002 和 K005 由野生阿魏侧耳分离得到。

(二) 培养基

- 组织分离用培养基: PDA 培养基。
- 栽培用培养基: 以棉籽壳、锯木屑为主料; 以麸皮、阿魏根屑和石膏粉为辅料(见表1)。

表 1 瓶栽培养基

序号	材料及含量 (%)										
	棉籽壳	麸皮	玉米粉	豆饼粉	柞木屑	松木屑	石膏粉	蔗糖	尿素	磷肥	阿魏根屑
1	78	20					1	1			
2	30					60	3	1	1	2	3
3		20				76	1		1	2	
4	30					63	3	1	1	2	
5			20			76	1		1	2	
6		20			78		1	1			
7	28	20				40	1	1			10
8	33	20				40	1	1			5
9	40	20				38	1	1			
10	73	10		5		10	1	1			

1. 2号培养基中的阿魏根屑直接拌入料中; 7和8号培养基中的阿魏根屑放入水中煮沸20分钟后, 一并拌入料中。

2. 10种培养基中的料:水=1:1.8~2.0

3. 温度实验是在保温箱内进行的, 而相对湿度的保持是在盛有自来水的搪瓷盘上扣大小

本实验承蒙郭志刚同志帮助准备部分栽培材料; 贺文燕同志提供氨基酸分析数据, 表示感谢。

不同的铁丝筐，再盖上湿纱布以增加自由蒸发面和喷雾方法进行调节的，然后用干湿球湿度计测定。光家用 ZD-1 型照度计测定，以室内散射光为光源，用 PHS-2 型酸度计测培养基酸度，用 RLA-5 型氨基酸自动分析仪测氨基酸含量。

结果与讨论

(一) 形态特征

阿魏侧耳的子实体形态和色泽等特征，除受子实体内的种性基因决定外，还受外界生

表 2 子实体特征比较

菌号		K001	K002	K005
项目				
菌 盖	形态	扁半球形，后渐平展，最后下凹	同 K001	同 K001
	大小(直径 cm)	不等，4—7	不等，6—8	不等，2—4
	色 泽	初期浅褐色，后渐成白色	同 K001	同 K001
菌 柄	菌肉厚度 (cm)	肉质 0.3—2.5，中央厚边缘薄	肉质 0.3—3.0，中央厚边缘薄	肉质 0.3—2.5，中央厚边缘薄
	形态	稍密，长短不齐，平滑	同 K001	同 K001
	色 泽	白，后变淡黄色	“	”
菌 柄	与菌柄着生方式	延 生	“	”
	形 态	圆柱状，向下渐细	同 K001	同 K001
	长 度 (cm)	不等，4—6	不等 6—9	不等，8—12
	直 径 (cm)	不等，1.3—1.5	不等，2.2—3.8，	不等，2.0—3.0
	着生位置	偏 生	偏 生	偏 生
质 地	中 实	中实，较柔嫩	同 K001	同 K001
	担孢子形态	同 K002	无色，光滑，长方椭圆形至椭圆形，有内含物， $14.63-15.96 \times 5.32-7.78 \mu\text{m}$	同 K002

活条件的影响而有差异。比较瓶栽阿魏侧耳在相同管理条件下子实体的异同形态见表 2。

(二) 分类地位

阿魏侧耳属于真菌门 (Eumycota) 担子菌纲 (Basidiomycetes) 伞菌目 (Agaricales) 白蘑科 (Tricholomataceae) 侧耳属 (*Pleurotus*)。

学名: *Pleurotus eryngii* (DC. ex Fr.) Quél.

异名: *Pleurotus ferulace* Lenzi 是有性生殖方式为异宗结合四级性的菌类。

(三) 子实体质量

根据出菇情况，K001 和 K002 的菇形较整齐，畸形菇少，菌柄短。而 K005 菇形差异较大，畸形菇较多。经氨基酸分析，3 株菌均含有 17 种氨基酸。从表 3 中看出各种氨基酸含量，栽培的 K001 精氨酸明显地高于 K002 和 K005，

也高于野生的阿魏侧耳。无论是野生的还是栽培的阿魏侧耳，谷氨酸含量都比较高。

(四) 生活条件

1. 营养：表 1 中的 10 种培养基均适合 3 株菌的生长，其中以 1、2、5、6 和 10 号培养基上的菌丝生长尤其旺盛。在每瓶装干料约 100—120g 条件下，K002 可在 10 种培养基上分化子实体，除在 3、4 号培养基上出菇很小外，其余生长正常，在 1 号培养基上可长出鲜重 11.2g 的大菇，甚至有的一次可以同时长出 2—3 个菇，其中最重的有 52g，最轻的有 13g。K001 可以在 1、6、7 和 10 号培养基上出菇。K005 可以在 1、7 和 10 号培养基上出菇。

综上所述，1、7 和 10 号培养基对 3 株菌出菇均适合，说明阿魏侧耳在有无阿魏根屑的培养基中均能生长。3 株菌在 10 号培养基上的

表3 阿魏侧耳氨基酸含量 (g/100g 干菇)

成分与含量	菌号	K001		K002	K005	
		野生	栽培	栽培	野生	栽培
赖氨酸		1.73	1.26	1.02	1.43	0.94
组氨酸		0.41	0.44	0.29	0.49	0.27
精氨酸		1.46	3.08	1.17	1.46	1.04
天冬氨酸		2.18	2.10	1.57	2.68	1.91
苏氨酸		1.00	1.01	0.82	1.22	0.68
丝氨酸		1.01	0.99	0.78	1.28	0.81
谷氨酰胺		3.18	3.71	2.48	4.04	3.21
脯氨酸		0.36	0.45	0.40	0.53	0.41
甘氨酸		0.94	0.96	0.72	1.26	0.74
丙氨酸		1.17	1.20	1.00	1.54	1.02
半胱氨酸		0.06	0.07	0.04	0.05	0.03
缬氨酸		1.00	1.01	0.79	1.29	0.82
甲硫氨酸		0.53	0.42	0.22	0.51	0.23
异亮氨酸		0.73	0.77	0.59	0.98	0.63
亮氨酸		1.36	1.34	1.05	1.75	1.16
酪氨酸		0.46	0.59	0.35	0.56	0.42
苯丙氨酸		3.11	0.60	0.47	1.88	0.82
总氨基酸		20.69	20.02	13.74	22.95	14.46

生长特征见表4。

2. pH 值: 测定托里阿魏根系土的 pH 值为 7.85, 属微碱性土。对配制斜面培养基的各种浸出汁 pH 值和加入各种营养成分后的 pH 值, 以及灭菌前后的 pH 值做了测定, 结果见表 5。用稀盐酸调麦芽汁 pH 为 5.0, 用石灰水调拌料用水 pH 为 11 和 9, 在此条件下菌丝依然生长, 说明阿魏侧耳的菌丝可在 pH 5—11 的基物上生长, 但菌丝生长的最适 pH 为 5.5—6.5。子实

表4 在 10 号培养基上菌丝生长的特征 (25°C)

观察项目	菌号	K001	K002	K005
		20	24	23
菌丝长满瓶天数		4	3.3	3.5
菌丝生长速度 (mm/日)		40	41	40
菌丝长满瓶至子实体分化所需天数		旺盛, 菌索较细	旺盛, 菌索粗壮, 多	旺盛, 菌索细
菌丝生长特征		取 5 瓶的平均值。		

表5 各种斜面培养基 pH 值比较

组别	pH 值 处理	浸出汁		5%	10%	20%	20%	5%	11.8~12.2%
		玉米粉	麸皮	棉籽壳	马铃薯	阿魏根屑	麦芽汁		
第一组	浸出汁	7.08	6.87	6.58	7.60	7.01	5.90		
	灭菌后	7.02	6.51	6.14	7.59	6.59	5.70		
第二组	浸出汁 + 2% 葡萄糖 0.3% 蛋白胨	6.42	6.17	6.10	6.62	6.37			
	灭菌后	6.33	6.14	5.95	6.33	6.00			
第三组	浸出汁 + 2% 葡萄糖 0.3% 蛋白胨 0.07% 磷酸二氢钾 0.06% 硫酸镁 0.2% 酵母浸膏	6.22	6.05	6.00	6.35	6.25			
	灭菌后	6.18	6.02	5.90	6.18	6.08			

1. 玉米粉水溶液于 70°C 水浴保温一小时, 取滤液。

2. 麸皮、棉籽壳、马铃薯和阿魏根屑的水溶液均煮沸 20 分钟后, 取滤液。

3. 灭菌 1kg/cm², 20 分钟。

表 6 子实体分化时培养基 pH 值

培养基	pH 值	培养基	pH 值
1	5.73	6	5.62
2	4.39	7	5.34
3	5.31	8	5.05
4	4.38	9	5.33
5	5.63	10	5.83

体分化时，10 种培养基的 pH 值见表 6 所示。

3. 温度：比较阿魏侧耳菌丝在不同温度下的生长速度和健壮程度（见表 7、8、9），看出菌丝生长的最适温度为 25—28℃。当菌丝生长到一定的成熟阶段，要给予适当的低温条件，使其形成原基开始分化子实体，一般控制在 0—13℃。子实体发育温度以 15—18℃适宜，在 35—36℃时菌丝停止生长。

表 7 不同温度菌丝长势比较

培养基	菌号	22℃			24℃			25℃			28℃			30℃		
		K001	K002	K005												
1		++	+	+	++	+	+	++	+++	++	+++	++	+++	+	++	+
2		++	+	++	++	+	++	+++	+++	+++	+++	+++	+++	+	+	++
3		++	++	++	++	+++	+++	+++	+++	+++	+++	+++	+++	++	++	+++

培养基组成：1 号培养基：10% 燕皮浸出汁 + 2% 葡萄糖 + 0.3% 蛋白胨 + 2.2% 琼脂

2 号培养基：20% 榨籽壳浸出汁 + 同上

3 号培养基：5% 阿魏根屑浸出汁 + 同上

每号培养基取 3 管，培养 7 天，以生长近似的二管为准，记录，菌丝长势：“+”

开始生长，“++”少旺生长，“+++”大量生长，茂密粗壮。

表 8 不同温度培养的菌丝生长速度 (mm/日)

培养条件	菌号	K001		K002		K005		备注
		6℃	8℃	10℃	25℃	32℃		
		0.75	1.41	2.50	1.60	0.75	1.25	先在 PDA 培养基上于 25℃ 培养 5 天，后置于不同温度下培养，每天测一次，取 4 次平均值。
						1.56	2.88	
						5.50		
						3.90		

表 9 在 PDA 培养基上菌丝生长特征(25℃)

测定项目	菌号	K001		K002		K005	
		5 天	7 天	14 天	同 K001	射线状贴生生长	
菌丝长度 (cm)	5 天	0.93	1.25	3.00	9.97	3.40	
	7 天				1.18	5.00	
	14 天				2.74	8.85	
菌丝生长方式、特征		菌落呈面包状隆起 5—8 mm 高，菌丝呈绒毛状。					
菌丝停止生长温度		35—36℃		35—36℃		35—36℃	

每菌取三管平均值。

4. 湿度：根据培养料干湿程度，掌握不同的拌水量，使其适宜于阿魏侧耳的生长。拌水量为料重的 100—250% 时，菌丝生长良好。一般掌握在 180—200% 时，更有助于菌丝和子实体的生长。子实体分化时要求空气中的相对湿度在 70% 以上。在 85—90% 时，子实体的个体大、菌盖厚、菌柄粗壮。

5. 光照和通气：根据阿魏侧耳菌丝生长阶段不需要光照，子实体发育阶段只需有一定照度的散射光的情况，本实验置培养斜面于近窗的实验台上，子实体接受的光照强度为 200—500lx。由于子实体发育阶段，呼吸旺盛，所需

氧量剧增，所以必须注意经常给予新鲜空气。培养在地道里的子实体，由于缺少适当光照和足够氧气，常出现一种细而长的菌柄和薄而小的菌盖的畸形菇。

参 考 文 献

- [1] 邓庄：植物学报，14(2)：150—168，1966。
- [2] 杨庆尧：《食用菌生物学基础》第一版，上海科技出版社，上海，38—47 页，1981 年。
- [3] 应建浙、赵继鼎、卯晓岚等：《食用蘑菇》第一版，科学出版社，北京，81 页，1982 年。
- [4] 鲁子贤：《蛋白质化学》第一版，科学出版社，北京，4—6 页，1981 年。