

十种珍稀食用菌亟待开发

随着生活水平的提高及“入世”后国内外食用菌市场行情的变化，沿袭了多年的食用菌常规品种，将不再受到国内外消费者欢迎（香菇、灵芝等例外）。营养丰富、且具食疗价值的以下十种珍稀食用菌新品种将深受现代消费者青睐。

1. 阿魏蘑：又名阿魏菇、阿魏侧耳、白灵菇，学名为 *Pleurotus ferulae*，是新疆著名的食用菌之一，因其寄生或腐生于药用植物阿魏上而得名。它肉质细嫩，鲜美可口，蛋白质含量高达 20%。它具有消积、杀虫、镇咳、消炎、防治妇科肿瘤等功效。鲜菇市价高达 20 元/kg，是香菇、蘑菇价格的 3 倍以上。栽培技术简单，原料来源广泛，生产周期短，产量高，品质优，经济效益可观，极具开发价值。

2. 鲍鱼菇：又名台湾平菇，学名 *Pleurotus abalonus*，是一种适合夏季高温栽培菇类。它肉质肥厚，菌柄粗壮，脆嫩可口，具有鲍鱼风味。尤其是在炎热的夏季，菇市断档的空缺季节，它一枝独秀，可满足人们对鲜菇的需求。因此价格看好，经济效益高，鲍鱼菇可利用棉壳、稻草、木屑、甘蔗渣等原料栽培。产品较耐贮存和运输。除鲜销外，还可制成罐头或盐渍品，出口东南亚和港澳市场。

3. 大球盖菇：又名皱环球盖菇、皱球菇、酒红色球盖菇等，学名 *Stropharia rugosoannulata* Farvow apua Murrill，是联合国粮农组织向发展中国家推荐栽培的食用菌之一。我国 1992 年引种驯化栽培，现已在福建、江西、河北等地推广。该菇最大的优点是可用纯稻草、麦秸等农作物作秸秆生料栽培，有利大面积室外种植，且最适宜在林果园中套种。它抗逆性强，很少发生病虫害。适应性广，抗低温，4℃左右也能照常出菇。该菇色泽艳丽，肉质

嫩滑爽脆，含有相当高的蛋白质及糖类、矿物质和维生素。其提取物对艾氏腹水瘤和小白鼠肉瘤 S-180 的抑制率均达 70%，预示有抗癌作用。因此，在国际市场十分俏销。

4. 虎奶菇：别名核耳菇、菌核侧耳、茯苓侧耳、南洋茯苓，学名 *Pleurotus tubegium* (Fr.) Sing，是一种珍贵的食、药兼用真菌。该菇蛋白质含量高达 45%，还含有葡萄糖、果糖、甘露糖、麦芽糖及钙、钾、钠等元素。其菌核具有治疗胃痛、水肿、高血压、哮喘、便秘、神经系统疾病及促进胎儿发育等功效。是开发多种保健食品和药品的珍稀菌类，具有广阔的开发前景。此菇可用段木窖栽和室外袋栽，栽培方法简单，花工少，见效快。

5. 虎乳灵芝：学名为 *Lignosus rhinoerus* (Cooke) RYV。虎乳灵芝并非灵芝科中的种类，而是一种新品种的多孔菌，属真菌门、担子菌亚门、层菌纲、非褐菌目、多孔菌科、虎乳灵芝（孤芝）属（或多孔菌属），香港特区国药商店有出售此种新的药用真菌。它是治疗肝炎、肝癌及胃病的良药，价格十分昂贵，每 37.8g，售价达 30~100 港元。目前全靠进口。其实它是一种白色木腐菌，可仿照香菇、木耳等进行代料栽培。谁先栽培成功，谁就可获高利。有识之士，可捷足先登。

6. 灰树花：又名贝叶多孔菌、栗子蘑、莲花菇，因干品形同舞裙，故又名“舞茸”，是日本人送礼的佳品。学名为 *Polyporus frons* Dickscxfr。其子实体香味浓郁，味道鲜美，口感极佳，具有独特风味，是脍炙人口的营养保健佳品。子实体中含有 β -葡聚糖，能提高人体 T 细胞的含量，增强机体对肿瘤的免疫力，具有明显的抗癌效果。对肝硬化腹水及糖尿病等也有良好的疗效。它是一种极有开发利用价值的珍贵食药兼用真菌。

7. 姬松茸：别名小松菇，因原产巴西、秘鲁，又名巴西蘑菇。学名为 *Agaricus blazei* Murill。子实体脆嫩爽口、香气浓郁，含有很高的蛋白质、糖类及多种微量元素。它具有降血脂、改善动脉硬化和抗癌的功效，是一种药食兼优的名贵真菌，极具开发前景。

8. 鸡腿蘑：又名毛头鬼伞、鸡腿菇。因外观酷似一只肥鸡腿而得名。学名 *Copinus comatus*。因菌盖有反卷鳞片明显如肉刺，故有“刺蘑菇”之称。此菇肉质肥厚细嫩，鲜味似鸡肉，营养十分丰富。且具有益脾胃、助消化、清心安神、降低血压、治疗痔疮及糖尿病等药用功效，因此深受国内外消费者欢迎。此菌是一种土生、粪生和草腐菌，各种农作物桔秆和多种食用菌栽培后的下脚料，均可用于栽培鸡腿菇。原料广泛，易于栽培，产量高，经济效益好。

9. 真姬菇：又名玉蕈，学名 *Hypsizygus marmoreus*。它由日本引进，肉质肥嫩，菇味芳香，口感极佳，是国际市场备受欢迎的一种食用菌新品种。我国山西、河北、河南、山东等地有小面积栽培，多以鲜菇和盐渍菇出口日本、美国和东南亚地区。真姬菇不仅营养丰富，其子实体含有清除人体内自由基的物质，可提高免疫力，预防衰老，延长寿命。且对肺癌的抑制率达100%，深受消费者青睐。

10. 茶薪菇：又名茶菇、油茶菇。学名为 *Agrocybe Chaxing Huang*，是我国特有的一种食药兼优的大型真菌。因多野生于茶树上而得名。茶薪菇子实体幼嫩时可食，鲜脆可口，别具风味。它药用价值较高，有利尿渗湿、健脾止泻、清热明目之功效，可治头晕、头痛、呕吐、腹泻等症，极具开发价值。

(毕锦云)

开发植物色素前景可观

植物色素泛指以野生或栽培植物为原料，加工提取的着色染料。这种染料具有较高的上色价值和实用价值，性能稳定，安全可靠，广泛应用于糕点、果冻、饲料、糖果、冰淇淋等多种食品以及菜肴、药物的染色加工。此外，它还有一定的营养和药用功效，如姜黄素含有人体必需的18种氨基酸和多种微量元素，有降压、利胆、和胃、解郁、凉血、破瘀等功效。目前，国际市场中的植物色素主要有叶绿素、蓝色素、红色素、橙色素及胡萝卜素、番茄天然红等。我国最近颁布的准用食品添加剂

目录中，着色剂品种有“柠檬黄、日落黄、姜黄素、胭脂红、靛蓝、酱色、叶绿素、铜钠盐、B胡萝卜素、辣椒红素等。

随着我国食品市场上天然纯真型食品销量的日益上升，对植物色素的需求亦将日益增长。植物色素的加工工艺并不复杂，主要是经洗净、晾干、粉碎、过筛、浸提、浓缩等工艺制取，设备投资也不大，产值、利润可达40%—60%，前景可见。

(毕锦云)