

ESTADO DEL ARTE

ORELLANAS EN TAMO DE ARROZ

¿Cómo Cultivar Orellanas?

Las Orellana crecen a partir de esporas – semillas – que son tan pequeños que no se pueden ver individuales con el ojo desnudo, estas esporas están en el sombrero del fruto o hongo.

Debido a que las esporas no contienen clorofila para comenzar a germinar (como semillas hacen), se basan en sustancias como el aserrín, grano, tapones de madera, paja, virutas de madera, o líquido para su nutrición. Lo más común son semillas de granos (trigo) Una mezcla de las esporas y estos nutrientes se denomina “desove”. Para realizar un poco como el motor de arranque necesario.

Este apoya el crecimiento de la pequeña espora, de color blanco, raíces filiformes, llamado micelio. El micelio crece primero, antes de cualquier cosa que se asemeja a un hongo, empuja a través del medio de cultivo.

De La semilla se podría cultivar hongos, pero se conseguirá mucho mejor cosecha de setas cuando se aplica del medio (trigo), a un sustrato o medio de cultivo. Dependiendo del tipo de seta, el sustrato podría ser de paja, cartón, troncos, astillas de madera, o compost con una mezcla de materiales tales como paja, mazorcas de maíz, algodón y semillas de cacao cascós, yeso, y los suplementos de nitrógeno.

¿Dónde Cultivar Orellanas?

Las setas prefieren ambientes de cultivo oscuros, fríos, y húmedos. En una casa, un sótano a menudo es lo ideal, pero un punto debajo del fregadero puede ser todo lo que necesita.

Prueba de la ubicación propuesta por el control de la temperatura. La mayoría de los hongos crecen mejor en temperaturas entre los 20 y 28 grados c, lugares húmedos, y con aire fresco.

Las Orellana pueden tolerar un poco de luz, pero el lugar que usted elija deben permanecer relativamente oscuras o con poca luz.

Sustrato para Siembra de Orellanas

Formulación de sustrato para Orellana pueden ser muchas, las Orellanas crecen en una variedad muy grande de materiales. También se necesita una fuente de proteína usualmente es salvado de trigo, cal o talco, y energía (azúcar o melaza) todo esto se mezcla y se le humedece ni mucho ni muy poco.

En la Web:

Artículo: Como Cultivar Orellanas.

Fuente: Pagina web Sietas de Siecha

Link: <http://www.setasdesiecha.com/cultivo-orellana.html>

Cascarilla de Arroz en la Producción de Hongos

La producción de hongos es una alternativa para la utilización de desechos ricos en lignocelulosa (cascarilla del arroz), material que representa cerca del 40% de la biomasa producida por la fotosíntesis

Desde el punto de vista económico resulta más atractivo utilizar cascarilla de arroz sola para el crecimiento de Orellana (*Pleurotus ostreatus*) y suplementada con harina de arroz para el champiñón (*Agaricus bisporus*).

En la Web

Artículo: Cascarilla de Arroz en la Producción de Hongos

Fuente: Fede Arroz

Link: <http://www.fedearroz.com.co/noticias/noticiasd2.php?id=161>
