

THÍ ĐIỂM THÀNH CÔNG CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT NẤM LINH CHI

Dự án "Hoàn thiện công nghệ sản xuất cao nấm linh chi và trà nấm linh chi hòa tan" vừa được thí điểm thành công tại Hợp tác xã sản xuất nấm ăn, nấm dược liệu Cụu Chiến binh xã Long Hưng, huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên. >>>

Dự án "Hoàn thiện công nghệ sản xuất cao nấm linh chi và trà nấm linh chi hòa tan" vừa được thí điểm thành công tại Hợp tác xã sản xuất nấm ăn, nấm dược liệu Cụu Chiến binh xã Long Hưng, huyện Văn Giang, tỉnh Hưng Yên. >>> Hưng Yên sản xuất, chế biến nấm ăn, nấm dược liệu Dự án do Viện Cơ điện nông nghiệp và công nghệ sau thu hoạch thực hiện, đang mang lại triển vọng mới cho sản xuất nấm linh chi trong nước. Sản xuất nấm linh chi Quy trình công nghệ sản xuất cao nấm linh chi và trà nấm linh chi hòa tan, được thực hiện trên hệ thống thiết bị trích ly - cô chân không để tiến hành các công đoạn: trích ly, lọc dịch chiết loại bỏ cặn bã thu dịch trong chứa hợp chất hòa tan, cô và thu hồi dung môi cồn... Trên cơ sở các thông số kỹ thuật tiếp tục tiến hành ở quy mô Pilot; sản xuất công nghệ trích ly nấm linh chi và tạo chế phẩm nấm linh chi, trích ly ở quy mô 30 lít/mẻ, tạo ra 3000 gói trà nấm linh chi hòa tan/mẻ. Kết quả cho thấy sản phẩm trà nấm linh chi hòa tan và cao nấm linh chi tạo ra có chất lượng tốt, các chỉ tiêu hóa lý vi sinh đều đạt các tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm. Mặt khác, việc áp dụng quy trình này không tốn nhiều nhân lực tham gia, mỗi mẻ thực hiện chỉ cần 1 công nhân/ngày. Công nghệ ứng dụng vào sản xuất và thực tế cho tiềm năng và hiệu quả kinh tế tăng gấp hơn 3 lần, so với chi phí đầu tư ban đầu mà sản phẩm nấm linh chi nguyên liệu đem lại. Từ công nghệ trên đã mở ra hiệu quả lớn trong sản xuất cao và trà nấm linh chi hoà tan từ nấm linh chi sản xuất trong nước, nhằm nâng cao giá trị nông sản, tạo ra được sản phẩm chức năng nội địa hiện đang có nhu cầu lớn, tăng sức cạnh tranh, góp phần tạo tiền đề cho sản xuất và xuất khẩu các sản phẩm quý từ nấm linh chi.

Theo Vietnam+