

# 香菇品種性狀表

品種名稱（中文）：

調查者：

（英文）：

種植地點：

調查期間： 年 月 日

～ 年 月 日

品種特性：	代表品種	等級
<b>一、菌絲特性</b>		
* +	1. 菌絲在培養基之稠密度 稀疏	3
	中等	5
	稠密	7
+	2. 菌落表面有無著色 無	1
	有	9
* +	3. 菌落對峙培養有無產生拮抗線 無	1
	有	9
	4. 菌落表面是否有被膜形成 無	1
	有	9
<b>二、溫度適應性</b>		
	5. 菌絲最適生長溫度 低（23℃）	3
	中（25℃）	5
	高（27℃）	7
	6. 菌絲在 10℃ 之生長速率 慢（0.7~1.0 mm）	3
	中（1.3~1.6 mm）	5
	快（1.9~2.2 mm）	7
	7. 菌絲在 15℃ 之生長速率 慢（1.6~2.0 mm）	3
	中（2.4~2.8 mm）	5
	快（3.2~3.6 mm）	7
*	8. 菌絲在 20℃ 之生長速率 慢（3.0~3.5 mm）	3
	中（4.0~4.5 mm）	5
	快（5.0~5.5 mm）	7
	9. 菌絲在 25℃ 之生長速率 慢（3.2~4.0 mm）	3

	中 (4.8~5.6 mm)	5
	快 (6.4~7.2 mm)	7
* 10.	菌絲在 30℃ 之生長速率	
	慢 (0.5~1.0 mm)	3
	中 (1.5~2.0 mm)	5
	快 (2.5~3.2 mm)	7

### 三、菇傘特徵

* 11.	菇傘縱切形狀		
	凹形		1
	扁平		2
	圓形		3
	凸形		4
	其他		5
* 12.	菇傘直徑		
	小 (35~45 mm)		3
	中 (55~65 mm)		5
	大 (75~85 mm)		7
* 13.	菇傘表面顏色		
	白色		1
	黃褐色		2
	褐色		3
	棕紅色		4
	其它		5
	14. 菇傘厚度		
	薄 (6~9 mm)		3
	中 (12~15mm)		5
	厚 (18~21 mm)		7
	15. 菇傘肉質		
	軟	922	3
	中	921	5
	硬	黑早 271	7
+ 16.	菇傘鱗片分布		
	無		1
	周緣		2
	全面		3
+ 17.	菇傘鱗片著色		
	無		1
	有		9
+ 18.	菇傘鱗片大小		
	小		3
	中		5
	大		7

### 四、菌褶特徵

			3
+ 19.	菌褶形狀		
	與菌柄分離		1
	與菌柄相連		2

* +	20. 菌褶排列方式	
	直線	1
	波浪狀或皺縮	2
	21. 菌褶寬度	
	窄 (4~5 mm)	3
	中 (6~7 mm)	5
	寬 (8~9mm)	7
+	22. 菌褶密度	
	稀疏	3
	中	5
	密集	7
	23. 菌褶顏色	
	白	1
	淺黃	2
	淺黃褐	3
	淺褐色	4
	其它	5

## 五、菌柄特徵

* +	24. 菌柄縱切形狀		
	寬面向菇傘		1
	圓柱形		2
	寬面向底部		3
	25. 菌柄長度		
	短 (30~40 mm)		3
	中 (45~55 mm)		5
	長 (60~70 mm)		7
	26. 菌柄直徑		
	小 (7~10 mm)		3
	中 (13~16mm)		5
	大 (19~22 mm)		7
* +	27. 菌柄著色		
	無		1
	有		9
+	28. 菌柄絨毛密度		
	無或稀疏		3
	中		5
	密集		7
	29. 菌柄絨毛著色		
	無		
	有		
	30. 菌柄硬度		
	軟	921	1
	中	922	2
	硬	黑早 271	3
	31. 菇傘直徑與菌柄長度之比例		
	菇傘遠小於菌柄長		1
	菇傘小於菌柄長		3

菇傘與菌柄長接近	5
菇傘大於菌柄長	7
菇傘遠大於菌柄長	9
32. 菇傘直徑與菌柄直徑之比例	
菇傘遠小於菌柄直徑	1
菇傘小於菌柄直徑	3
菇傘與菌柄直徑接近	5
菇傘大於菌柄直徑	7
菇傘遠大於菌柄直徑	9

## 六、菇體發生與產量

33. 接種至子實體誘導之時間	
短 (70~80 天)	3
中 (90~100 天)	5
長 (120 天以上)	7
* 34. 子實體誘導至成熟採收之時間	
短 (4~6 天)	3
中 (8~10 天)	5
長 (16 天以上)	7
* 35. 子實體誘導溫度	
低 (5~10℃)	3
中 (15~20℃)	5
高 (25~30℃)	7
* 36. 出菇是否需浸水處理	
是	1
否	9
37. 子實體於太空包表面發生狀況	
集中	1
分散	2
其它	3
38. 菇體成熟採收之乾重(含水率 8%)	
輕 (2.0~2.5 g)	3
中 (3.5~4.0 g)	5
重 (5.0g 以上)	7
39. 子實體乾物率(恆乾重量/新鮮重量)	
5%	1
5~10%	2
10~15%	3
15~20%	4
20~25%	5
25~30%	6
30% 以上	7
40. 每包平均產量(50 個太空包平均乾物重)	
少 (1~1.5 kg)	3
中 (1.6~2 kg)	5
多 (2.1~2.5 kg)	7

七、其它可供品種辨識之特徵及說明: \_\_\_\_\_

---

**備註：**

1. 標記\*代表必要調查項目
2. 標記+代表有附圖
3. 品種性狀定義、調查時期與圖表詳見「香菇品種性狀表填列說明」

## 香菇品種性狀表填列說明

### 一、菌絲特性（以下性狀係針對菌絲生長進行調查）

性狀	定義
*+1. 菌絲在培養基之稠密度	菌絲稠密度是在菌落直徑約 5~6 cm 時進行觀察，參考圖一。(PDA 培養基)
+2. 菌落表面有無著色	菌落著色是在菌絲培養 21 天後，觀察菌絲是否有色素沈積，參考圖二。
*+3. 菌落對峙培養有無產生拮抗線	待測品系與對照品系進行共同培養於培養基上，看菌落交界處是否有拮抗線產生，參考圖三。
4. 菌落表面是否有被膜形成	菌落著色是在菌絲培養 21 天後，觀察菌絲是否有被膜(老皮)形成。

### 二、溫度適應性（以下性狀係針對菌絲生長進行調查）

性狀	定義
5. 菌絲最適生長溫度	以平板培養基配合定溫培養箱進行供試品系之最適溫度測試。
6. 菌絲在 10℃ 之生長速率	以平板培養基配合定溫培養箱對供試品系進行菌絲在 10℃ 之生長速率測試，測試 5 日之菌絲平均生長速率，如菌絲生長速度為每日 0.7~1.0 mm 為慢；1.3~1.6 mm 為中；1.9~2.2 mm 為快。
7. 菌絲在 15℃ 之生長速率	以平板培養基配合定溫培養箱對供試品系進行菌絲在 15℃ 之生長速率測試，測試 5 日之菌絲平均生長速率，如菌絲生長速度為每日 1.6~2.0 mm 為慢；2.4~2.8 mm 為中；3.2~3.6 mm 為快。
*8. 菌絲在 20℃ 之生長速率	以平板培養基配合定溫培養箱對供試品系進行菌絲在 20℃ 之生長速率測試，測試 5 日之菌絲平均生長速率，如菌絲生長速度為每日 3.0~3.5 mm 為慢；4.0~4.5 mm 為中；5.0~5.5 mm 為快。
9. 菌絲在 25℃ 之生長速率	以平板培養基配合定溫培養箱對供試品系進行菌絲在 25℃ 之生長速率測試，測試 5 日之菌絲平均生長速率，如菌絲生長速度為每日 3.2~4.0 mm 為慢；4.8~5.6 mm 為中；6.4~7.2mm 為快。
*10. 菌絲在 30℃ 生長速率	以平板培養基配合定溫培養箱對供試品系進行菌絲在 30℃ 之生長速率測試，測試 5 日之菌絲平均生長速率，如菌絲生長速度為每日 0.5~1.0 mm 為慢；1.5~2.0 mm 為中；2.5~3.2 mm 為快。

### 三、菇傘特徵（以下性狀應於出菇採收時調查）

性狀	定義
*+11. 菇傘縱切形狀	以解剖刀自菇體中心縱切後，觀察其形狀，以菇傘之特徵可區分為凹形、扁平、圓形、凸形與其他等，參考圖四
*12. 菇傘直徑	菇傘直徑為量測菇傘最寬部位
*13. 菇傘表面顏色	觀察菇傘表面顏色，可區分為白色、淺褐、褐色、棕紅與其他
14. 菇傘厚度	菇傘厚度為量測菇傘至菇柄之距離
15. 菇傘肉質	以手指觸碰菇傘感覺之軟硬度
+16. 菇傘鱗片分布	觀察菇傘表面鱗片分布位置，可分為全菇體皆有與沿著菌傘周圍參考圖五
+17. 菇傘鱗片著色	觀查菇傘鱗片顏色，純白為無著色，如鱗片上有橙黃至深褐色之顏色為有著色，圖六。
+18. 菇傘鱗片大小	觀察菇傘周緣之鱗片大小，參考圖七

### 四、菌褶特徵

性狀	定義
+19. 菌褶形狀	觀察菌褶與菇柄是否有相連，參考圖八
*+20. 菌褶排列方式	觀察菌褶之走向，是直線生長或是波浪狀，圖九
21. 菌褶寬度	測量菌褶之間距
+22. 菌褶密度	觀察菌褶之密度，參考圖 10
23. 菌褶顏色	觀察菌褶之顏色，可區分為白、淺黃、淺黃褐、淺褐與其他，其他需註明其顏色。

### 五、菌柄特徵

性狀	定義
*+24. 菌柄縱切形狀	觀察菌柄縱切後，菌柄膨大處面向位置，可區分為面向菇傘與面向底部，若無明顯膨大為圓柱狀，參考圖 11。
25. 菌柄長度	量測菌柄長度
26. 菌柄直徑	量測菌柄最寬部份。
*+27. 菌柄著色	觀查菇柄顏色，純白為無著色，如菇柄上有橙黃至深褐色之顏色為有著色，參考圖 12。
+28. 菌柄絨毛密度	觀查菇柄絨毛之密度，參考圖 13。

29. 菌柄絨毛著色	觀查菇柄絨毛之著色，純白為無著色，如絨毛上有橙黃至深褐色之顏色為有著色。
30. 菌柄硬度	以手指觸碰菇傘感覺之軟硬度，並參考比較品系定級數。
32. 菇傘直徑與菌柄直徑之比例	菇傘最寬處與菇柄最寬處之比例。

## 六、菇體發生與產量

性狀	定義
33. 接種至子實體誘導之時間	香菇太空包接種後到開包刺激之時間，短約 70~80 天，中約 90~100 天，長 120 天以上。
*34. 子實體誘導至成熟採收之時間	開包刺激到第一潮次菇體成熟採收之時間，短 4~6 天，中 8~10 天，長 16 天以上。
*35. 子實體誘導溫度	香菇子實體刺激之溫度，低 5~10℃，中 15~20℃，高 25~30℃。
*36. 出菇是否需浸水處理	香菇子實體是否需經泡水處理後方能出菇。
37. 子實體於太空包表面發生狀況	香菇子實體在太空包出菇表面產生之位置屬於集中、分散或其他。
38. 菇體成熟採收之乾重	新鮮菇體採收後以 45℃ 烘乾至恆重後進行記錄。 採收 30 個太空包 4 個潮次之新鮮菇體採收後以 45℃ 烘乾至含水量約為 8% 時進行記錄，0.6~0.75 kg 為輕，0.8~1.2 kg 為中 1.3~1.5kg 為重。
39. 子實體乾物率	香菇子實體之恆乾重量/新鮮重量
40. 每包平均產量	50 個太空包之平均乾物重量，1~1.5 公斤為 3；1.6~2 為 5，2.1~2.5 為 7

## 七、其它可供品種辨識之特徵及說明

其他可供品種便是之特徵如：對環境逆境或病蟲害之抗耐性等特殊性狀



## 圖例

圖一、性狀 1. 菌絲在培養基上培養之稠密度



3 稀疏



5 中等



7 稠密

圖二、性狀 2. 菌落表面有無著色



9 有

1 無

左側為菌絲著色之情形，右側為菌絲無法著色之情形。

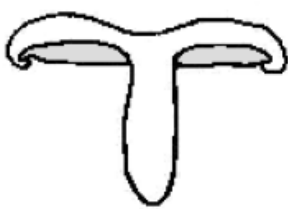
圖三、性狀 3. 菌落對峙培養有無產生拮抗線



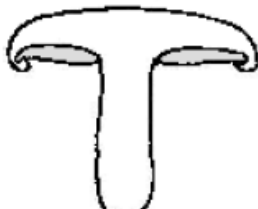
9 有

拮抗線為箭頭指出處

圖四、性狀 11. 菇傘縱切形狀



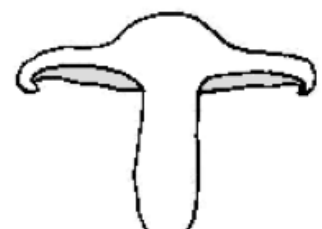
1 凹形



2 扁平



3 圓形



4 凸形

圖五、性狀 16.菇傘鱗片分布



3 菇體全面分佈



2 周緣分布

箭頭處為鱗片

圖六、性狀 17.菇傘鱗片著色



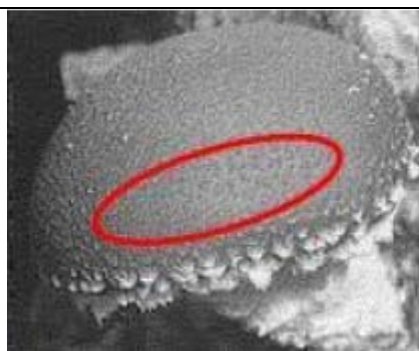
1 鱗片全白無著色



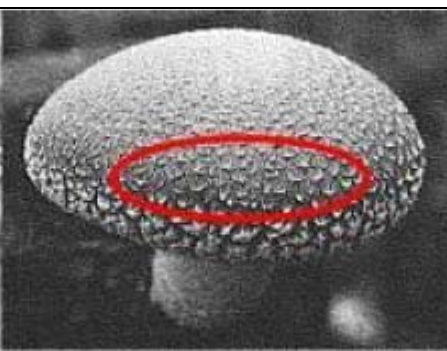
9 鱗片有著色

箭頭處為鱗片

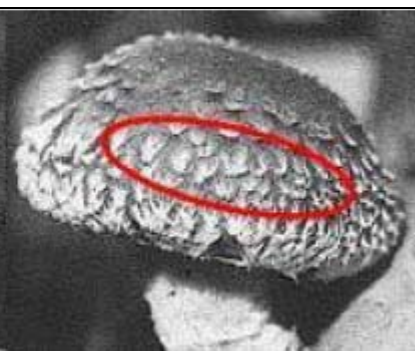
圖七、性狀 18.菇傘鱗片大小



3 小

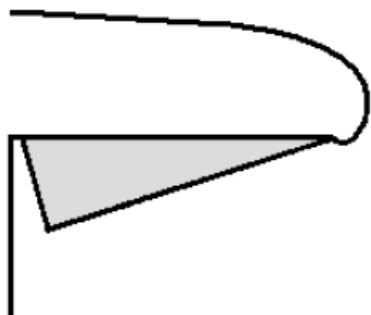


5 中

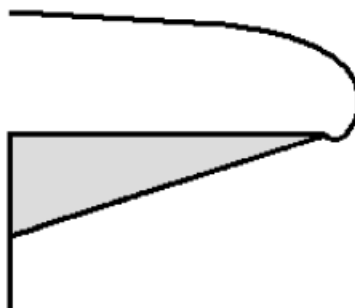


7 大

圖八、性狀 19.菌褶形狀



1 菌褶與菌柄分離



2 菌褶與菌柄相連

圖九、性狀 20.菌褶排列方式



1 直線

2 波浪狀

圖十、性狀 22.菌褶密度



3 稀疏

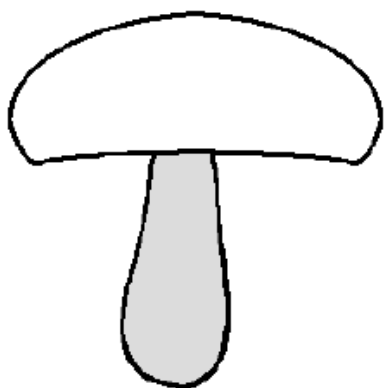


5 中等

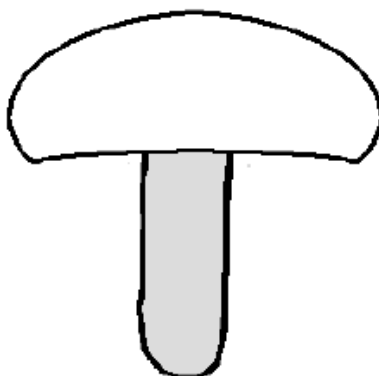


7 密集

圖十一、性狀 24.菌柄縱切形狀



1 菌柄膨大處寬面向菇傘



2 圓柱狀



3 菌柄膨大處寬面向底部

圖十二、性狀 27.菌柄著色



1 菌柄無著色



9 菇柄有著色

圖十三、性狀 28.菌柄絨毛密度



1 無或稀疏



2 中等



3 密集