

建立巴西蘑菇安全生產體系

農試所植病組 石信德 吳寬澤 張清安

本所96年11月05日新聞稿









行政院農業委員會農業試驗所針對巴西蘑菇重金屬鎘含量問題進行研究，發現經由改良太空包基質、使用無重金屬污染之覆土及乾淨水源，可以生產安全優質巴西蘑菇。

巴西蘑菇被報導發現其子實體含有之β-D-葡聚糖具有獨特的提高免疫力功效，成為國人喜好之保健菇類。然而近年來市售產品屢經檢測含超量鎘(衛生署已經正式公告食用菇類子實體鎘含量不得超出2ppm標準)，而為消費大眾所關切。

巴西蘑菇對培養環境極為敏感，故培養期間接觸到的空氣、土壤、水質、培養基質、溫溼度、清潔用水、乾燥技術等都決定了乾燥子實體的好壞。中國大陸、日本及台灣在巴西蘑菇的栽種上均面臨到同樣的問題：產量、品質不穩定和重金屬含量過高。台灣最早栽培巴西蘑菇是以稻草為主、牛糞和黃豆粉為輔製成堆肥當作培養基質，其中水稻容易因為栽培環境、土壤、灌溉用水的影響，而可能有微量重金屬蓄積的問題。儘管食米中微量的重金屬並未超出標準或造成食用上的疑慮，但利用稻草或米糠作為栽培基質栽種巴西蘑菇時，由於菇體易蓄積鎘的生物特性使然，產出子實體就會有重金屬污染的問題。

要使台灣生產的巴西蘑菇品質提高，對於其中重金屬的監控便成為重要的課題。農業試驗所經過試驗研究發現經選用無重金屬污染之太空包基質(木屑)及輔料(如米糠、粉頭、石灰、過磷酸鈣、尿素等)、採用乾淨覆土資材(包括土壤或堆肥等)及水源，並利用環境控制及菌種篩選等方法不但可以大大降低巴西蘑菇重金屬含量，更可提升巴西蘑菇品質，使台灣生產的巴西蘑菇不但能符合食品安全衛生標準，還能應付國內外廣大的銷售市場，進而提高在國際上的競爭力。

作者：石副研究員信德
連絡電話：04-23302301－521