



Государственный комитет
СССР
по делам изобретений
и открытий

О П И С А Н И Е ИЗОБРЕТЕНИЯ

К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(11) 791323

(61) Дополнительное к авт. свид-ву -

(22) Заявлено 06.06.79 (21) 2776932/30-15

с присоединением заявки № -

(23) Приоритет -

Опубликовано 30.12.80 Бюллетень № 48

Дата опубликования описания 30.12.80

(51) М. Кл.³

A 01 G 1/04

(53) УДК 635.
.8(088.8)

(72) Автор
изобретения

и

И. Е. Кирдода

(71) Заявитель

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ ВЫРАЩИВАНИЯ ШАМПИньОНОВ

1

Изобретение относится к области сельского хозяйства, в частности к искусственному выращиванию грибов, и может быть использовано при выращивании шампиньонов в домашних условиях и при селекции шампиньонов.

Известно устройство для выращивания микроорганизмов, которое состоит из корпуса различной формы с двойными стенками, между которыми размещены теплоизоляционный материал и источник обогрева с терморегулятором [1].

Известно также устройство, предназначенное для созревания и транспортировки сыра, которое состоит из двух емкостей, одна из которых выполнена с двойными стенками, а другая - с одинарными, причем последняя вставлена в первую так, что ее стенки находятся между стенками первой емкости, при этом межстенное пространство емкости с двойными стенками заполнено жидким термоизолятором, являющимся одновременно гидрозащитным [2].

Недостатком известных устройств является то, что они не обеспечивают заданного гигротермического режима.

2

Целью изобретения является создание оптимальных условий для выращивания грибов.

Поставленная цель достигается тем, что верхняя часть сосуда на 1/3 часть высоты выполнена двустенной, а емкость между стенками заполнена водой, в которую введены борта с электродами съемной крышки, при этом в нижней части сосуда размещен терморегулятор с электронагревателем, над которым установлен лоток с водой.

К электроду с внутренней стороны борта съемной крышки подведен положительный полюс источника постоянного тока напряжением 12-36 В.

На фиг. 1 показана схема предлагаемого устройства; на фиг. 2 - разрез А-А на фиг. 1; на фиг. 3 - разрез В-В на фиг. 2; на фиг. 4 - съемная крышка с электродами.

Устройство состоит из камеры 1 прямоугольной или цилиндрической формы, выполненной из листового металла или пластмассы с термоизоляцией 2 наружных стенок. Верхняя часть камеры состоит из двустенной емкости 3, в которую подведена водопроводная вода 4, используемая для увлажнения и охлаждения воздуха в ка-

РИФ К

мере, а также для герметизации ее за счет погружения бортов 5. крышки 6 в воду двустенной емкости 3.

Электролиз воды 4 происходит при постоянном электрическом токе напряжением 12-36 В (фиг. 4). Для подъема и опускания крышки 6 на ней имеются ручки 7. Для вентиляции камеры 1 вытяжная труба 8 с гильзой для термометра 9 и регуляционной заслонкой 10. В нижней части камеры 1 по ее периметру размещены регулирующие вентиляционные засасывающие окна 11, на днище камеры 1 установлен и электронагреватель 12 с терморегулирующим устройством и лоток 13 для воды, увлажняющей воздух в камере 1. На опоры 14 камеры 1 устанавливаются одна на одну кассеты 15, заполненные субстратом 16 для выращивания на нем грибов. Стенки и днище кассеты 15 имеют мелкие отверстия 17 сечением 4-5 мм. Край входного отверстия кассеты имеют сплошные по периметру выступы 18 во внутрь, которые придают прочность кассете 15 и служат для перемещения ее с опорами при установке последующих кассет 15 в камеру 1.

Работает устройство следующим образом.

Готовый субстрат 16, который специально приготовлен согласно агротехническим требованиям, укладывают в кассету 15, соблюдая при этом рекомендации технологической инструкции по выращиванию шампиньонов. Лоток 13 заполняют чистой остывшей кипяченой водой, после чего заполненные субстратом 16 кассеты 15 с отверстиями 17 размещают одну над другой в камере 1, нижнюю кассету устанавливают на опоры 14. Затем двустенную емкость 3 заполняют водой 4, в которую опускают борты 5 крышки 6 с ручками 7. Для соблюдения технологических требований по поддержанию температуры и влажности в камере 1 в начальный период прорастания мицелия поддерживают температуру при помощи электронагревателя 12 и термоизоляции 2, а также вытяжной трубы 8 с гильзой для термометра 9. Обмен воздуха в камере 1 регулируют при помощи за-

слонки 10 и вентиляционных окон 11. Для снижения температуры в камере 1 во втором периоде, т.е. при росте плодов гриба в двустенную емкость вводят водопроводную воду. Сбор урожая грибов осуществляют согласно агротехническим требованиям. По данным заявителя предлагаемое устройство можно разместить, например, на кухне, в коридоре, на балконе, в удобном месте для соблюдения вентиляционного и теплового режимов.

Технико-экономические показатели обуславливаются главным образом за счет повышения производства и потребления шампиньонов в свежем виде на душу населения, использования их качественной и питательной ценности практически круглый год за счет уменьшения затрат на их транспортировку и хранение.

Формула изобретения

1. Устройство для выращивания шампиньонов, содержащее сосуд со съемной крышкой и терморегулятор с электронагревателем, отличающееся тем, что, с целью создания оптимальных условий для выращивания шампиньонов, верхняя часть сосуда на 1/3 высоты выполнена двустенной, причем емкость между стенками заполнена водой, в которую введены борты съемной крышки с электродами, при этом упомянутый терморегулятор с электронагревателем размещены в нижней части сосуда, а над терморегулятором установлен лоток для воды.

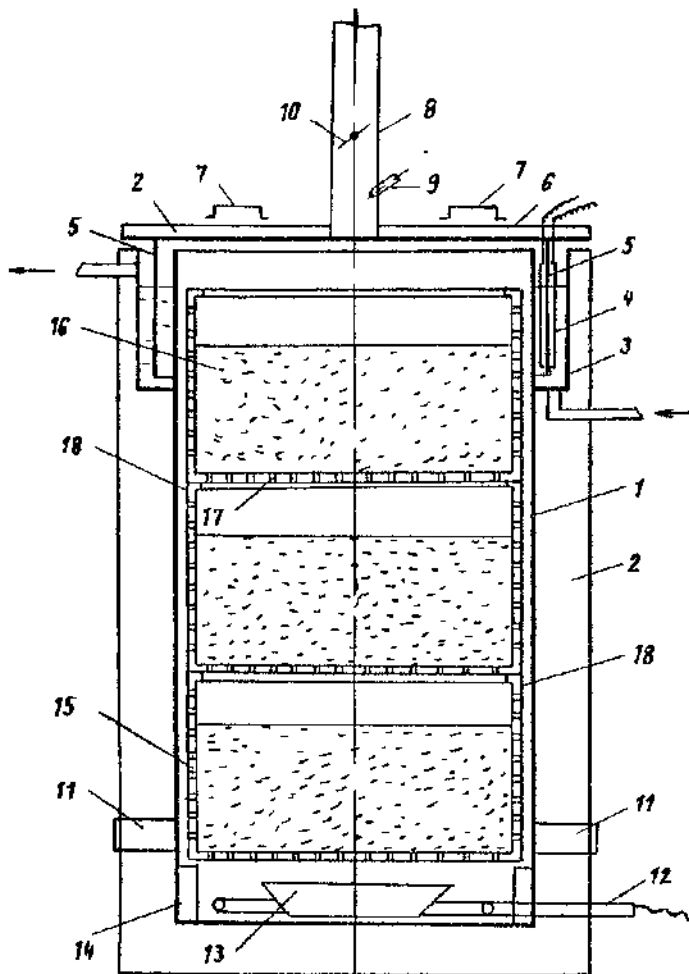
2. Устройство по п. 1, отличающееся тем, что к электроду с внутренней стороны борта съемной крышки подведен положительный полюс источника постоянного тока напряжением 12-36 В.

Источники информации, принятые во внимание при экспертизе

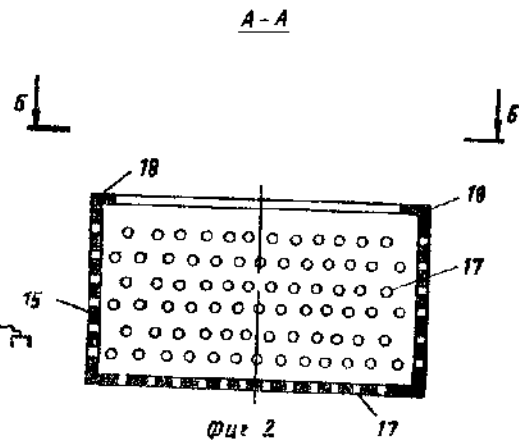
1. Практикум по микробиологии. Изд. второе, 1967, с. 48-49.

2. Авторское свидетельство СССР № 487810, кл. В 65 0 85/76, 1973

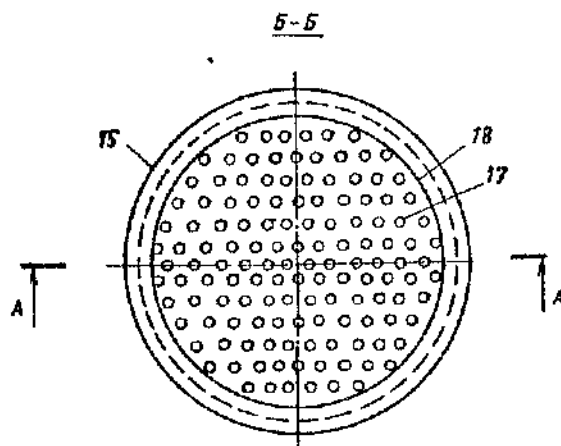
(прототип).



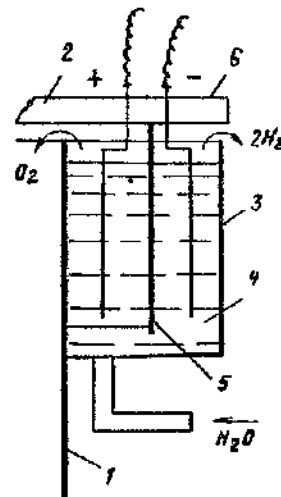
Фиг. 1



Фиг. 2



Фиг. 3



Фиг. 4

Составитель В. Косовец
 Редактор Т. Горячева Техред Т. Маточка Корректор В. Бутяга
 Заказ 9152/3 Тираж 723 Подписное

ВНИИПИ Государственного комитета СССР
 по делам изобретений и открытий
 113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5

Филиал ИПП "Патент", г. Ужгород, ул. Проектная, 4

