

# 菌菇上市公司有哪些|我想批发干货、野生蘑菇、野生香菇，不知道批发的大公司厂家有哪些?详细介绍一下-股识吧

## 一、上海蘑菇工厂有哪些?

上海永大菌业就是一家有大规模工厂的公司，他们是一家集食用菌研发、种植、生产、加工、销售于一体的专业化企业。

## 二、蘑菇加有几个分公司？

虽然我很聪明，但这么说真的难到我了

## 三、我想批发干货、野生蘑菇、野生香菇，不知道批发的大公司厂家有哪些?详细介绍一下

你批发蘑菇干货的话，就去鞍山市牧牛乡香菇批发吧，

## 四、股票菌菇类属于什么板块

农业板块，生物科技板块

## 五、上海蘑菇工厂有哪些?

已经过去的2005年，食用菌市场可以说是全线飘红：作为最普通的品种——占食用菌总产量约43%左右的平菇，自春季市场价格就居高不下，除个别地区如聊城等地以及以加工为目的的产品外，截止4月份，产品价格大都保持在每千克3~4元；

夏季市场更是价格坚挺，据对济南、青岛、淄博等地的不完全调查，基本保持在6元以上的价位，最高时曾达到8元以上，为数不多的生产农户着实赚了一笔；9~10月下旬，市场批发价即达每千克4元左右；即使进入11月份的出菇旺季以后，大批量的平菇均已出菇上市，市场批发价至今仍保持在每千克2.40元左右。

双孢菇，一直是食用菌出口的主要品种，10月份客商收购价亦创下每千克6元的高价位，与前年水平基本接近，但由于栽培面积的急剧减少，使得产品愈加紧张，价格也因货源太少而易升难降，在栽培户喜笑颜开的同时，经营企业尤其是一线经营业主的效益却在不同程度的滑坡。

香菇，作为国际市场的主要食用菌品种，国内2005年的生产投料量，可以用“遭遇寒流”来形容：作为主产大户的浙江等地，由于以前的出口销售受阻、农户效益低下等原因，严重打击了农民的生产积极性，导致2005年的生产数量大幅滑坡；笔者连续对天津、大连、江苏、河南等地进行市场考察，发现生产投料的减少，的确是数量惊人，以主产省的河南泌阳为例，2004年的生产菌棒数量约为1.3亿个，2005年仅为0.4亿个，约为2004年的1/3强；而在西峡县，则因国家有关工程和封山育林的需要，生产数量由1.2亿直线下滑至0.3亿个，仅为1/4，并且，2006年很有全部停止生产香菇的可能；在2005年日本等国大幅减少进口我国香菇的前提下，自2005年的10月份始，西峡的鲜香菇收购起步价即每千克6元，较往年高约30%~40%，并且价格坚挺；山东的青岛、威海等超市价最高已达11.60元，济南地区蔬菜批发市场鲜香菇为6~8元；厚菇通货(干品)客商收购均价在40元左右，即使3厘米左右的小薄片菇即所谓“金钱菇”亦达30元的偏高价位，的确是令人吃惊，4~6厘米的茶花菇达到50元左右。珍稀品种的白灵菇，自11月份收购价即达12元左右；杏鲍菇的柱状菇，亦与白灵菇基本同步；鸡腿菇鲜菇价格也是一路看好，自3月份即达每千克8元左右，该价格一直维持到10月份，变化幅度较小，可能是受前期低价位影响，菇农舍此改彼，是导致鸡腿菇栽培面积大幅萎缩的缘故；真姬菇销售价在8元左右，超市价格为16元；其他品种大多属于定向销售或加工销售，少有面市，但在天津等地的超市内鲜菇品种较多，而且价格不菲，购买踊跃，看来，食用菌市场的活跃与否，除受人们收入水平限制外，与消费者的认可水平关系密切。

费点神看吧，不好意思

## 六、2022年山西从事食用菌的企业有哪些？

2022年以来山西省主要从事食用菌生产、保鲜加工和技术服务的事业、企业和农民

合作社主要名录如下：山西省食用菌协会山西省长治市食用菌协会山西省晋城市食用菌协会山西省忻州市食用菌协会山西省广灵县食用菌协会山西省汾西县食用菌协会山西省食用菌工程技术研究中心山西省生物研究所食用菌研究开发中心山西省农科院食用菌研究所山西农业大学食用菌科技服务中心山西大学生命科学学院食用菌研究室山西省医药与生命科学研究院食用菌研究室山西农科院农业资源综合考察研究所食用菌研究室山西省生物应用职业技术学院山西省农业厅种植处山西鼎昌农业科技有限公司山西凯龙农业科技有限公司山西兴达制冷机电有限公司山西晋佳食用菌开发公司晋城市科技局晋城泽地萃绿农开发有限公司晋城柏基菌业开发有限公司阳城县科技局阳城科惠微生物研究所阳城县泰溢菇业有限公司阳城县益健桑枝菌业有限责任公司广灵甸顶山食用菌开发有限公司广灵北野食用菌业开发有限公司广灵山地食用菌开发有限公司广灵金圃菌业生物科技有限公司广灵茂盛食用菌开发有限公司广灵森普菌业生物科技有限公司广灵隆凯菌业有限公司广灵天泽农牧有限公司长治市微生物研究所长治县精卫农业公司武乡县食用菌开发中心屯留县蕈源菌业有限公司晋中学院生物科学与技术学院灵石县鑫瑞绿色山珍加工有限公司忻州市科技局宁武县科技局原平农校微生物研究室汇恒农林牧综合开发公司忻州市新技术研究所岢岚县水利局临汾市尧都区食用菌办公室临汾市尧都区农林局洪洞县科技局汾西县教科局孝义市农委孝义市经信局孝义市农技推广中心交城县森林学校交城县宏基源食用菌有限公司文水绿野食用菌有限责任公司汾阳老三菌业永济市中小企业局朔州市科学技术局朔州市农业局种植科朔州市兴农药食真菌科技开发中心朔州市金沙滩农牧场洪洞县西梁村杨树林种养专业合作社泽州县太行荣盛农业专业合作社泽州县联利蔬菜专业合作社泽州县晋李蔬菜专业合作社阳泉市盂县立达食用菌种植专业合作社长治县银河食用菌专业合作社潞城市华蕈菌业专业合作社潞城市五星双孢菇种植专业合作社平顺县月亮山食用菌专业合作社华之源食用菌种植专业合作社沁水富达食用菌种植专业合作社广灵县鑫隆食用菌合作社广灵县养丽食用菌合作社广灵县新方食用菌合作社广灵县园中食用菌合作社广灵县碧野食用菌合作社广灵县北方食用菌合作社广灵县富农食用菌合作社梁江食药用菌专业合作社孝义栓成食用菌培育专业合作社太谷县韩村喜林食用菌基地（引自山西省食用菌协会

\*sxmushroom\* )

## 七、我国的10大蘑菇基地

嘉善县姚庄镇地处浙、沪两省市的交界处，是中国蘑菇之乡。

## 八、全国盐渍食用菌加工企业

盐渍加工工艺（一）工艺流程原料选剔--分级--清洗--烫漂--腌制--检验--调酸、装桶--成品（二）技术要点

1、选剔与分级：除了胶质食用菌外，一般食用菌均可用于腌制加工。

常用于腌制的食用菌有平菇、金针菇、蘑菇、草菇、滑菇、猴头菇，以及一些野生菌类。

这些食用菌应当是新鲜完整、肉质厚嫩、色泽正常、无污染、无虫蛀、无霉变。

加工前，剔除腐烂变质的食用菌，去除培养基、泥沙等杂质，剪去菌柄部过长的部分。

根据菌体大小、菇盖直径、菇柄长短进行分级。

大型食用菌（如平菇）必要时进行切分。

蘑菇等淡色食用菌，为防止原料氧化褐变，采收后到加工前还需用亚硫酸钠等抗氧化剂进行护色处理。

2、烫漂与冷却：食用菌用水清洗后进行烫漂。

烫漂是在不锈钢或铝质的槽（锅）中进行的。

加清水于槽中，加水量为槽容量的三分之二左右，在水中添加0.05%--0.1%的柠檬酸或3%--5%的食盐。

烫漂液煮沸后，将食用菌到入槽中烫漂，食用菌的加入量为烫漂液的30%左右。

轻轻搅拌食用菌，使之受热均匀。

待菇体变软烫透时捞出，置于冷水中迅速冷却。

烫漂温度控制在95度左右，时间视菇体大小而定，一般为5--8分钟。

3、腌制：食用菌腌制的方法有食盐水浸渍和干盐腌渍两种。

（1）食盐水浸渍：按每100千克清水加盐25--30千克的比列备好食盐。

将清水加热，把食盐到入热水中继续加热并搅拌使食盐溶解，经过滤后，到入缸内冷却，此食盐水的浓度为22%左右，把冷却的食用菌放入盐水中浸渍。

食用菌与盐水的比列为1：1。

12小时后，检查缸中盐水浓度，若下降到15%，把食用菌捞出，放入另一只盛水的缸中浸渍。

浸渍过程中轻轻搅拌，使菇体吸收盐分均匀一致。

经常测定盐液浓度，并用饱和食盐水补充，直至缸中食盐水浓度稳定在20%为止。

腌制过程中，为防止食用菌浮在液面上而造成腐烂，液面应放一层竹帘，上压重物。

2) 干盐腌制：按每100千克烫漂过的食用菌加盐15千克的比列称取食盐。

先在缸内撒一层厚约2厘米的底盐，然后铺一层菇，撒一层盐，如此逐层铺放，直到离缸口10厘米左右，最后撒一层2--3厘米厚的盖面盐。

盖上竹帘，压上重物。

随着食用菌体内的水分不断外渗，缸中的盐逐渐溶解，盐分不断的渗入菇内，并且食用菌被盐水淹没。

腌制过程中通常要换缸，即把腌制的食用菌取出，转入另一只缸内，并使原缸中食用菌上下层位置对换，使缸内盐浓度上下一致，并使盐分均匀地渗透到菇体内。

4、调酸装桶：按50 42 8的比例，分别称取柠檬酸、偏磷酸钠和明矾配置调酸液。

用少量热水溶化并使三者混合均匀后，倒入饱和食盐水中，使食盐的PH值降到3--3.5，食盐浓度达到23%。

把腌渍好的食用菌从缸内捞出，放入竹笋内沥去盐水，剔除色泽异常的腌渍菇几杂质，按规定量装入容器内。

食用菌只渍品供出口时，应将其装入特制的塑料桶内，桶内衬双层塑料薄膜食品袋。

待腌渍菇装好后，再装入调酸后的食盐水，使重量达到标准。

两层塑料袋要分别用回头把扎紧，以防袋内盐液外渗，塑料桶应盖好内外两层盖。最后在桶外注上品等级、代号、毛重、净重和产地腌渍的食用菌产品以其加工工艺简便，易于保存的优势曾经占领国内外大部分市场。

但是随着多种先进的加工技术不断的出现。

其市场会逐步缩小。

## 参考文档

[下载：菌菇上市公司有哪些.pdf](#)  
[《股票从业资格证需要多久》](#)  
[《买入股票成交需要多久》](#)  
[《上市公司回购股票多久卖出》](#)  
[《混合性股票提现要多久到账》](#)  
[《一只股票停牌多久》](#)  
[下载：菌菇上市公司有哪些.doc](#)  
[更多关于《菌菇上市公司有哪些》的文档...](#)

声明：  
本文来自网络，不代表  
【股识吧】立场，转载请注明出处：  
<https://www.gupiaozhishiba.com/store/58804234.html>