

BPI-LBNCRDPSC

VISION

A recognized and leading Research Development and Production Support Center for lowland vegetables.

MISSION

Generate crop farming technologies and produce quality seeds of lowland vegetables to ensure sustainable production.

CORE VALUES

SPICE IT!

Service Orientation. We are proactive and we value our clients.

Professionalism. We are competent and we abide with the government's Code of Ethics. We are fair and just in the delivery of our service to our clients and personnel.

Integrity. We are transparent, honest and accountable for our actions.

Commitment. We work with passion and dedication.

Excellence. We produce the best results.

Innovative. We find new solutions.

Teamwork. We exercise partnership and camaraderie.

Inihanda nina:

Herminigilda A. Gabertan, PhD/Agricultural Center Chief IV
Lorna M. Tepper/Senior Agriculturist
Meanne P. Andes/Engineer II
Jamil P. Cruz/Project Assistant II

Mula sa proyektong pinondohan ng
Department of Science and Technology
Philippine Council for Agriculture, Aquatic and Natural
Resources Research and Development

Empowering Los Baños Communities through Science-
based Home and Community Gardening



For more information, please contact:

THE CENTER CHIEF

BUREAU OF PLANT INDUSTRY

Los Baños National Crop Research,
Development and Production Support Center
4030 Los Baños, Laguna



(049) 536-0285



(049) 536-7931; 536-0285, 536-6462



bpi_losbanos@buplant.da.gov.ph



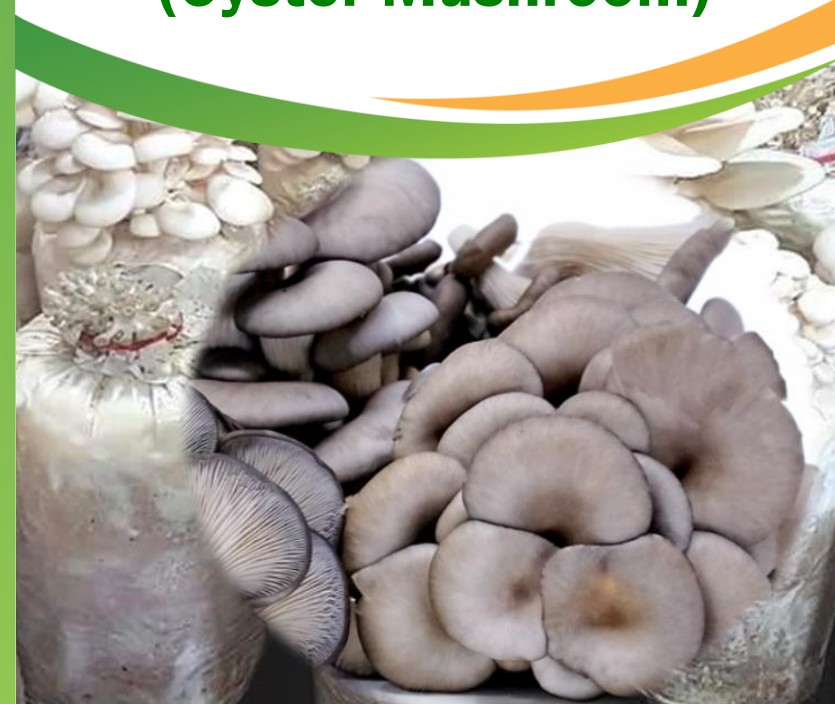
Bureau of Plant Industry – Los Baños Center



Department of Agriculture

Bureau of Plant Industry
Los Baños National Crop Research,
Development and Production Support
Center

GABAY SA PAGPAPARAMI NG KABUTE (Oyster Mushroom)



GABAY SA PAGPAPARAMI NG KABUTE (OYSTER MUSHROOM)

Ang Oyster mushroom (*Pleurotus* spp.) ay isang uri ng kabute na hugis talaba (oyster). Maaari itong kainin at sa katunayan ay nakahihigit sa sustansya at protina kumpara sa karamihan sa mga gulay. Mataas rin ang taglay nitong Vitamin B at C at mababa naman sa mantika (fats).

Paghahanda ng Taniman at Paglalagay ng panimula (Spore Starter) na Kabute

- Kumuha ng mga **rice straw** o mga pinaggapasan ng palay. Hugasan ito nang mabuti at gupitin na malapit sa 1 inch na haba.
- Pakuluan ang ginupit na rice straw sa loob ng 20-25 na minuto. Salain ang sobrang tubig at itabi ang rice straw. Gumamit ng **polypropylene plastic (pp) bags na may sukat na 6x12 inches**. Itali ang plastic sa ilalim upang mabilog ito.
- Punuan ng rice straw ang bag hanggang kalahati nito. Ilagay sa loob ang spore starter. Mas mainam na ilagay ito sa paligid malapit sa plastic.
- Dagdagan ng rice straw ang bag hanggang mapuno at itali ng **lastik (rubber band)** ang dulo.
- Lagyan ng 6-8 butas ang paligid ng plastic.
- Ilagay ang kabute sa hindi na-aarawan at mahalumigmig (humid) na lugar.
- Obserbahan ang pagtubo ng kabute.
- Kung tumubo ito sa bahagi na walang butas, ay maaaring butasan ang bahaging iyon upang mabilis lumaki ang kabute.



Photo Source: BPI CPRSD Manila. Oyster Mushroom Production Guide.

Kondisyon sa Pagpapalaki ng Kabute

Panatilihin na nasa **28°C** o malapit dito ang **temperatura**. Maganda ang pagtubo ng mga kabute sa halumigmig (**humidity**) na nasa pagitan ng **80-85%**. Huwag direktang magdilig sa “mushroom ba”, sa halip, diligan ang lugar kung saan nakalagay ang mushroom (mushroom house) araw araw.

Mas maayos ang pagtubo ng kabute kung hindi ito madadapuan at makakain ng insekto kaya makabubuti na lagyan ito ng net upang maprotektahan.

Paghahanda ng Grain Spawn

- Kumuha ng bigas at hugasan ito ng mabuti.
- Pakuluan ang **bigas** sa loob ng **20-25 na minuto**.
- Salain ang bigas at ilatag sa malinis na **dyaryo o manila paper**.
- Isalin ang bigas sa **pinakuluhan at malinis na bote**. Sarhan ang bote gamit ang **cotton balls** at balutin ito ng malinis na papel.
- Mag-sterilize gamit ang **pressure cooker** na nasa **15 psi** sa loob ng isang **(1) oras**.
- Matapos ito ay maaari nang **lagyan ng piraso ng kabute** ang loob ng bote upang simulan ang Grain Spawn. Siguraduhing malinis ang lugar kung saan maglalagay ng kabute sa loob ng bote.



Photo Source: BPI Manila. Oyster Mushroom Production Guide.

Reference/s:

Bureau of Plant Industry Crop Research Production Support Division, Manila.
Oyster Mushroom Production Guide.