

การเปรียบเทียบลักษณะต่าง ๆ ระหว่างเห็ดเป๋าชื้อกับเห็ดนางรม

| เห็ดเป๋าชื้อ | เห็ดนางรม |
|---|--|
| 1. ชอบอุณหภูมิประมาณ 25-30 องศาเซลเซียส สำหรับการเจริญของเส้นใย และต้องการอุณหภูมิค่อนข้างสูงสำหรับการออกดอก | 1. อุณหภูมิไม่มีปัญหา |
| 2. มีปริมาณโปรตีนต่ำกว่าเห็ดนางรมเล็กน้อย แต่เป็นโปรตีนที่ร่างกายต้องการแทบทั้งสิ้น | 2. ปริมาณโปรตีนสูงกว่า |
| 3. อายุการเก็บรักษาดอกเห็ดสดได้นานกว่า ทั้งในอุณหภูมิปกติ หรือในตู้เย็น โดยไม่มีการย่อยตัวเอง (Autolysis) จนเน่าและ | 3. เก็บได้ไม่นาน ถ้าเก็บข้ามคืน จะมีการย่อยตัวเองเร็วมาก ทำให้มีกลิ่นเหม็น สีไม่น่ารับประทาน |
| 4. ให้ผลผลิตสูงกว่า ประมาณ 30 - 40 เปอร์เซ็นต์ของนุ้ยหมัก | 4. ให้ผลผลิตปานกลางประมาณ 20 - 30 เปอร์เซ็นต์ |
| 5. เมื่อนำมาปรุงอาหาร ไม่ว่าจะต้มหรือนึ่ง เห็ดโต ดอกเห็ดก็ยังมีรสชาติกรอบและรสดี ปริมาณรงที่น้อย | 5. ถ้าปรุงอาหารด้วยความร้อนสูง หรือนานดอกเห็ดจะยุบลง 1 - 2 เท่าตัว ไม่มี ไม่กรอบ แต่เหนียว |
| 6. ใช้เวลาเพาะ菌และการเพาะประมาณ 30 - 45 วัน | 6. ใช้เวลาสั้นกว่าประมาณ 20-30 วัน |
| 7. อาหารที่ใช้เพาะจะต้องหมักนุ้ยเสียก่อน | 7. อาหารที่ใช้ไม่จำเป็นต้องหมักก็ได้ เพราะมีประสิทธิภาพในการย่อยอาหารได้ดี |
| 8. ราคาดี เป็นที่ต้องการทั้งตลาดภายในและต่างประเทศ | 8. ราคาถูกกว่า รู้จักกันน้อยในตลาดต่างประเทศ |
| 9. ลงทุนสูง แต่ได้กำไรมากกว่า | 9. ลงทุนต่ำ |

| เห็ดเป่าฮื้อ | เห็ดนางรม |
|--|---|
| 10. ทำแห้งใช้แทนเห็ดหอมได้ จะได้น้ำหนักประมาณ 20 - 30 เปอร์เซ็นต์ ของดอกเห็ดสด | 10. ถ้าทำแห้งไม่ถูกวิธีจะมีกลิ่นเหม็นจะได้น้ำหนักประมาณ 8 - 10 เปอร์เซ็นต์ ของดอกเห็ดสด |
| 11. เทคนิคการทำซาก | 11. เทคนิคการทำง่าย |
| 12. หน่อถั่วงอกคาร์บอนไดออกไซด์สูง | 12. ไม้หน่อถั่วงอกคาร์บอนไดออกไซด์ถ้ามีก๊าซนี้มาก ดอกเห็ดจะชุกขึ้นทำให้ราคาตก |
| 13. ดอกเห็ดถูกขบ่น้ำได้ ทำให้น้ำหนักสูงขึ้นโดยที่ดอกเห็ดไม่ช้ำน้ำ | 13. ดอกเห็ดเมื่อเก็บไว้ในที่มีความชื้นสูงหรือถูกน้ำ จะมีลักษณะช้ำ |
| 14. ทำเห็ดครอบงมได้ โดยใช้ไนโตรเจน 2.5 เปอร์เซ็นต์ ไม่ต้องเติมสารฟอสเฟตและผงชูรส | 14. ทำเป็นเห็ดครอบงมไม่ได้ เพราะเนื้อละเอียด |
| 15. การเพาะบนไม้ ยังไม่ประสบผลสำเร็จ | 15. เพาะบนไม้ได้ ให้ผลผลิตสูงกว่าเพาะในถุงพลาสติก |