

<<蘑菇栽培新法>>

图书基本信息

书名：<<蘑菇栽培新法>>

13位ISBN编号：9787109054349

10位ISBN编号：7109054349

出版时间：1999-02

出版时间：中国农业出版社

作者：胡昭庚

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<蘑菇栽培新法>>

内容概要

蘑菇 [*Agaricus bisporus* (Lnge) sing] , 又名双孢蘑菇、白蘑菇、洋蘑菇等。

它是当今食用菌商品化生产中历史较悠久、栽培区域最广、总产量最高的品种。

300多年前, 法国人工栽培首先获得成功, 我国在20世纪30年代开始栽培, 60年代逐渐得到推广和规模生产。

蘑菇味道鲜美、营养丰富, 据测定, 每100克鲜菇中, 含蛋白质3.5克、碳水化合物7.3克、纤维素1.1克、脂肪0.5克、灰分1.2克、磷150.8毫克、钾380.3毫克、钙13.7毫克、铁3.6毫克、维生素B10.4毫克、维生素B20.6毫克、维生素C5.8毫克、烟酸6.2毫克。

还含有18种氨基酸, 其中包括人体8种必需氨基酸。

因此, 被人们视为高档蔬菜和营养保健食品而风靡世界。

国内外市场对蘑菇需求量的不断扩大, 有力地刺激和推动了我国蘑菇生产。

在我国, 近20多年间, 生产发展十分迅猛, 产量、质量居世界前列。

蘑菇发展的趋势和特点有: 生产区域从沿海向内地、经济发达地区向贫困地区扩展; 原料由单一粪草向多种代用料和少粪、无粪合成料发展; 发酵方法普遍由一次长发酵发展为二次发酵; 菇房由砖瓦结构改为塑料大棚及中、小棚等多种结构形式; 品种由单一中温型向多品种搭配发展; 栽培方式由单一秋播向春秋及周年栽培发展; 覆土由颗粒土向苍糠稀泥、发酵土等方向发展; 用水由勤喷、轻喷向少喷、重喷方向发展等等。

因此, 单产不断提高, 形成了众多的高产栽培模式。

作者根据多年来的实践认识, 结合各地的新经验、新方法, 以及高产优质高效的要求, 将先进的栽培技术, 综合荟萃于本册子内, 同时根据市场和菇农的需求, 将四孢高温蘑菇和大肥菇栽培也作了介绍, 以飨读者。

<<蘑菇栽培新法>>

书籍目录

- 目录
- 序
- 前言
- 一、菇场及设施
 - (一) 菇房(菇棚)的设置
 - (二) 常见菇房简介
 - (三) 堆肥场地要求
- 二、培养料及堆制发酵
 - (一) 培养料的性质和贮备
- 方法
 - (二) 培养料的组成
 - (三) 其他代用材料及组成
 - (四) 几种高产培养料配方
- 介绍
 - (五) 培养料堆制发酵
- 三、栽培管理技术
 - (一) 塑料大棚栽培
 - (二) 其他栽培方法
 - (三) 高温蘑菇的制种和栽培方法
- 栽培方法
 - (四) 大肥菇的制种和栽培方法
- 四、新技术、新经验、新方法
 - (一) 菌种的制作
 - (二) 培养料堆制新法
 - (三) 覆土新技术
 - (四) 异常蘑菇的发生原因和预防
- 措施
 - (五) 无粪合成料高产栽培技术
- 栽培技术
 - (六) 螨类防治技术
 - (七) 褐腐病防治新法
 - (八) 蘑菇低产因素简析
- 五、采收、保鲜、加工
 - (一) 采收方法
 - (二) 蘑菇的保鲜
 - (三) 蘑菇的罐藏
 - (四) 蘑菇的脱水技术
 - (五) 蘑菇的加工方法
- 附录
- 主要参考文献

<<蘑菇栽培新法>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>