

<<香菇代料栽培高产优质新技术疑难问题>>

图书基本信息

书名：<<香菇代料栽培高产优质新技术疑难问题100解>>

13位ISBN编号：9787109054882

10位ISBN编号：7109054888

出版时间：1999-01

出版时间：中国农业出版社

作者：丁湖广

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>

<<香菇代料栽培高产优质新技术疑难问题>>

内容概要

内容提要

针对我国香菇大规模商品化生产所带来的林菇矛盾及栽培中出现的带普遍性的问题，编撰了《香菇代料栽培高产优质新技术疑难问题100解》一书。

本书分生产概述、栽培前准备、菌袋生产工艺、多种形式出菇管理技术、采收加工分级5个部分，16个专题，100个问答。

重点突出第4部分多种形式出菇管理技巧，详细介绍菌筒露地育菇、带袋架层育花菇、埋筒反季节盛夏育鲜菇、北方生料开放式育菇等4种高产优质出菇管理技术，其中许多新技术资料是首次公开发表。

该书内容兼顾南北各省（自治区），而其篇幅则侧重北方，更好地为代料资源丰富、温差较大的北方开展“南菇北移”提供了可操作性的实用技术，无疑是南北方广大农民发展香菇生产的良师益友。

书籍目录

目录

出版说明

前言

一 香菇生产概述

(一) 香菇价值

1.香菇的营养价值如何?

2.香菇有哪些药理功效?

3.香菇生产经济效益怎样?

4.香菇市场销路前景如何?

(二) 代料栽培趋势

5.代料栽培香菇为何势在必行?

6.代料资源包括哪几类?

7.各种代料营养成分如何?

8.代料栽培香菇的生物转化率如何?

产品质量怎样?

二 香菇栽培前准备

(一) 机械与灭菌设备

9.代料栽培必备哪些配套机械?

10.高压灭菌锅哪一种型号适用?

11.常压灭菌灶怎样建造?

(二) 辅料与药品

12.栽培袋选择哪种规格?

如何剪制

13.代料栽培必须配合哪些营养料?

14.消毒药品如何选用?

(三) 栽培场所

15.菌袋培养室有哪些要求?

16.野外菇场如何选址?

荫棚怎样搭盖?

<<香菇代料栽培高产优质新技术疑难题>>

17.北方蔬菜大棚是否可用于栽培香菇？

18.菇床土壤有何要求？
怎样整理？

三 香菇菌袋生产工艺

(一) 引种繁殖

19.什么时间引种为宜？

20.南北方如何因地制宜引用对路品种？

21.引回母种怎样扩接成原种？

22.原种又怎样进行繁殖成栽培种？

注意哪些问题？

23.竹木签菌种有何特点？
怎样制作？

24.怎样鉴别菌种质量？

(二) 栽培季节

25.南北方气候不同，如何掌握栽培季节？

26.反季节栽培适宜哪些地区？
菌袋接种
何时最佳？

(三) 培养基制作

27.代料培养基配方有哪些？
如何制作？

28.培养基含水量怎样计算？
如何测定？

29.怎样测定酸碱度？
如何调节？

30.培养基配制过程要把好哪些关键技术？

31.装袋机装料如何操作？

32.装袋扎口要注意哪些事项？

(四) 灭菌冷却

33.代料为什么要灭菌？

<<香菇代料栽培高产优质新技术疑难题>>

有何要求？

34. 灭菌过程常出现哪些失误？
如何防止？

35. 灭菌达标后怎样卸袋？

36. 灭菌后如何合理排袋散热？

(五) 接入菌种

37. 接种室有何特殊要求？
如何消毒？

38. 民家住房用于接种注意哪些问题？

39. 菌种使用前怎样进行净化处理？

40. 料袋接种选择什么时间最佳？

41. 培养基如何打穴接种封口？

42. 接种这一环节有哪些严格要求？

(六) 发菌培养

43. 接种后的菌袋在室内如何合理排放？

44. 菌丝发育生长阶段如何进行科学管理？

45. 为什么要进行翻堆检查？
注意哪些问题？

46. 菌袋成品率低原因何在？

47. 低温型菌袋养菌期为什么要刺孔？

怎样操作？

四 多种形式出菇管理技术

(一) 菌筒露地培育香菇

48. 怎样掌握脱袋“青春期”？

49. 脱袋排筒如何操作？
应注意哪些问题？

50. 菌筒“人造树皮”怎样形成？

对出菇有否影响？

<<香菇代料栽培高产优质新技术疑难题>>

- 51.菌筒转色如何进行科学管理？
 - 52.怎样进行人工变温催蕾？
 - 53.怎样进行干湿交替和光暗刺激？
 - 54.菌筒不转色应采取哪些措施？
 - 55.筒面菌丝徒长不倒伏怎么办？
 - 56.菌膜脱落原因何在？
怎样处理？
 - 57.菌膜增厚不出菇如何补救？
 - 58.菌筒为什么会失水？
如何补液？
 - 59.菌筒发生霉烂怎么办？
 - 60.出菇阶段“四要素”是什么？
 - 61.秋菇管理有何关键技术？
 - 62.怎样巧使寒冬多长菇？
 - 63.秋冬为什么出现畸形菇？
怎样避免发生？
 - 64.春菇管理要注意哪些问题？
 - 65.菌筒浸水怎样操作？
- (二) 带袋架层育花菇
- 66.花菇形成机理是什么？
 - 67.花菇成因有何条件？
 - 68.花菇最佳产出期是什么季节？
 - 69.花菇菌筒转色与常规栽培有何区别？
 - 70.花菇人工催蕾怎么办？
 - 71.疏蕾控株怎样操作？

<<香菇代料栽培高产优质新技术疑难题>>

72.割膜诱蕾应掌握哪些关键技术？

73.护蕾应采取哪些有效措施？

74.怎样进行菇蕾强化催花？

75.为什么已裂成白花纹的菇盖又变色？

如何防止？

76.怎样防止花菇菌褶发黑？

77.优质花菇生长各个阶段所需的生态条件如何掌握？

78.怎样进行间歇养菌促进连续出菇？

(三)埋筒盛夏育鲜菇

79.埋筒培育夏菇适应哪些地区？

80.埋筒应掌握什么时节？

菌袋生理成熟
有哪些特征？

81.土壤对菌筒有何作用？

怎样埋筒覆土？

82.怎样促使埋地菌筒转色？

83.埋筒夏季出菇管理上有哪些要求？

(四)北方生料开放式育菇

84.生料栽培场地有何要求？

菇床怎样整理？

85.生料栽培的培养基有何要求？

怎样配方制作？

86.生料地栽应选哪些菌株？

怎样堆料播种？

87.播种后怎样进行发菌培养？

88.怎样进行浇水控温促进菌丝转色出菇？

89.生料地栽如何培育花菇？

90.怎样保护菌丝越冬来年春季长菇？

(五) 粮林果间套种香菇

91.玉米与香菇套作如何进行？

92.林果间套种香菇怎么办？

93.竹荪畦床怎样套种香菇？

94.水库漂浮栽培香菇如何操作？

五 香菇采收加工分级

(一) 采收加工

95.香菇子实体成熟有何标准？
怎样采收？

96.香菇保鲜出口如何加工处理？

97.脱水烘干工艺流程怎样操作？

(二) 分级与包装

98.花菇出口等级标准怎样划分？

99.香菇干品等级标准怎样划分？

100.香菇出口包装有哪些要求？

附录

一 香菇生产备料与配套机械设备

二 常用消毒剂的使用方法及注意事项

三 杂菌与病虫害防治药物及使用方法

主要参考文献

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>