

<<食用菌栽培新技术图表解>>

图书基本信息

书名：<<食用菌栽培新技术图表解>>

13位ISBN编号：9787109145016

10位ISBN编号：7109145018

出版时间：2010-5

出版时间：潘崇环、马立验、韩建明、等 中国农业出版社 (2010-05出版)

作者：潘崇环 等著

页数：352

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>

## <<食用菌栽培新技术图表解>>

### 前言

本书是在1999年7月出版的《新编食用菌生产技术图解》一书的基础上加以修订的。

修订后的内容体现了以下几个特点：一是全面地以代料栽培取代了段木栽培。

代料栽培是解决林菌矛盾，保护森林资源和生态环境的战略措施；也是充分利用各种农副产品、野生禾草和变废为宝、化害为利，促进形成一个良性循环的生态系统的有效途径。

二是强调无公害食用菌生产的重要性。

生产无公害食用菌产品，不仅是打破世界贸易非关税壁垒的重要措施，而且也是保证我国食用菌产品在国际市场上具有强大竞争力的必由之路。

对病虫害的防治，强调“预防为主、综合防治”，特别在化学防治中，要根据无公害食用菌生产的不同等级，严格掌握可以使用的、限制性使用和禁止使用的化学农药的种类及使用方法。

三是阐明了菌丝体的液体培养在多方面应用中的优势。

譬如采用液体菌种，具有生产周期短、菌龄一致、适于工业化生产的优越性。

又如从菌丝体的液体培养中提取食用菌多糖、富集微量元素、研制各类保健食品等，比之于实体的固体培养，有着较明显的优势。

## <<食用菌栽培新技术图表解>>

### 内容概要

《食用菌栽培新技术图表解》采用图、表、文三结合的形式，系统地介绍了食用菌栽培新技术、新经验及创新模式。

全书内容包括菌种生产与保藏；代料栽培技术；香菇、蘑菇、草菇、平菇等27种食用菌无公害栽培方式及高产优质栽培技术；主要病虫害及无公害防治技术；采收、保鲜、干制与深加工技术；菌丝体的液体培养与外生菌根菌的开发利用七部分。

全书绘有插图120多幅，形象直观，一目了然；编制表格130多张，条理清楚，系统性强，再配合文字说明，更增加其可读性。

全书内容新颖，技术先进，理论联系实际，可操作性强，又具有一定学术价值，既可作为生产者的参考资料，又可作为科研、教学人员的辅助读物。

## <<食用菌栽培新技术图表解>>

### 书籍目录

前言一、菌种生产与保藏(一)菌种生产的主要设备(二)母种的分离和培养(三)原种、栽培种的生产(四)液体菌种的生产(五)菌种的保藏二、代料栽培(一)推广代料栽培的意义(二)代料栽培的原料资源三、无公害高产栽培技术(一)无公害食用菌生产的重要性(二)无公害食用菌生产要求(三)双孢蘑菇(四)香菇(五)平菇(六)草菇(七)金针菇(八)猴头菇(九)巴西蘑菇(十)杏鲍菇(十一)滑菇(十二)真姬菇(十三)茶薪菇(十四)大球盖菇(十五)银耳(十六)黑木耳(十七)毛木耳(十八)灵芝(十九)灰树花(二十)白灵菇(二十一)鸡腿蘑(二十二)秀珍菇(二十三)长根菇(二十四)杨树菇(二十五)鲍鱼菇(二十六)榆黄蘑(二十七)黄伞(二十八)竹荪(二十九)金福菇四、主要病虫害无公害防治(一)主要病虫害(二)无公害防治技术五、采收、保鲜、干制和深加工(一)采收(二)保鲜(三)干制(四)深加工六、菌丝体的液体培养(一)以提取食用菌多糖为指标的菌丝体液体培养(二)以优化液体培养基和培养条件为指标的液体培养(三)以富集微量元素为指标的菌丝体深层发酵培养(四)以研制各类保健食品为指标的液体培养七、外生菌根菌的开发利用(一)外生菌根菌的主要种及与之共生的高等植物(二)外生菌根菌开发利用的实例主要参考文献

## &lt;&lt;食用菌栽培新技术图表解&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：4.灭菌设备在菌种生产上常用的是干热灭菌设备和湿热灭菌设备——高压灭菌锅、常压灭菌灶。

（1）干热灭菌器常用的是一种具双层壁，中间放有石棉，能加热到200的电热恒温干燥箱。

接种用的玻璃器皿和金属用具等适于干热灭菌，一般加热到160，保持1~2小时，可以达到灭菌要求。

干热灭菌箱外观如图1-8所示。

（2）高压灭菌锅高压灭菌锅有以下几种：手提式高压灭菌锅结构简单，使用方便，容量小，只适于试管培养基灭菌用。

立式高压灭菌锅除装有压力表、放气阀、安全阀外，还有进出水管等装置，以火力或电力为能源，灭菌时间短，效果好，但容量也不大，适于小规模生产或原种培养基灭菌用。

卧式高压灭菌锅有卧式圆形高压灭菌锅和卧式方形高压灭菌锅（消毒柜）两种，前者每次可装菌种瓶130瓶；后者以锅炉供蒸汽为能源，每次容量可达380瓶。

高压灭菌锅结构管理及其类型如图1-9所示。

（3）常压灭菌灶适于农村大规模生产用。

要求容量大，耗能少，造价低，升温快，稳温易，灭菌彻底，坚固耐用。

各地大多自行设计建造，以下几种可供参考。

IIDM常压灭菌灶由董万先等（1994）研制和报道的常压灭菌灶，具有节时、省煤（柴）、灭菌彻底、减轻劳动强度等优点。

建造时先挖坑，使灭菌灶的点火部分在地面以下。

点火部分采用吸风灶原理，火灶中间增加一个吸风灶圈，吸风灶圈与大锅之间距离2厘米，与炉壁距离为10~15厘米。

灭菌仓的墙壁每隔60厘米高要向内凸出5毫米，作为分层放置培养料竿子（竹片或木板制成）的支撑点。

进出料门开在灭菌仓的侧面，便于进出料，门的周围用砖和水泥向外凸出垒一圈，使用时，用绳或橡皮绳在门周围捆1~2层塑料薄膜，既方便省事，又可密封，灭菌效果好。

<<食用菌栽培新技术图表解>>

编辑推荐

《食用菌栽培新技术图表解》是由中国农业出版社出版的。

<<食用菌栽培新技术图表解>>

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>