

<<杏鲍菇高效益生产关键技术问 >

图书基本信息

书名：<<杏鲍菇高效益生产关键技术问答>>

13位ISBN编号：9787503850639

10位ISBN编号：7503850639

出版时间：2008-1

出版时间：中国林业出版社

作者：曾立文，吕凯，郭书普 著

页数：127

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>

<<杏鲍菇高效益生产关键技术问 >

内容概要

杏鲍菇，即刺芹侧耳，与平菇同种同属，但其形态却独树一帜：子实体菌盖极小，色泽灰暗或灰色，整株呈棒状或保龄球状，形象较好；菌肉肥厚、质地脆嫩、营养丰富、风味鲜美，尤其是食后有特殊的杏仁香味，令人愉悦。

杏鲍菇子实体中的营养成分十分丰富，富含18种氨基酸及大量维生素，含有钙、铁、磷等矿物元素，所含丰富的寡糖类物质，具有明显的促消化、助吸收等功效。

杏鲍菇集美食和保健于一身，极受消费者喜爱，是一种很有发展前途的时尚食品。

杏鲍菇属中温型菇类，在15—25℃均能生长发育，一般安排在秋末初冬与春末夏初栽培。

各种农作物秸秆、粮食加工下脚料、饮品和食品加工下脚料、林产品加工下脚料等，棉籽壳、蔗渣、麦秆、稻草、木屑、麸糠等均可作为栽培原基材料。

栽培技术不复杂，可室内袋栽，也可利用室外空地或与作物、果树套种。

其生物转化率室内袋栽为50%-60%。

采用覆土栽培，可获得100%~150%的生物学效率，投入产出比高。

从杏鲍菇商业性生产发展状况看，不尽人意。

有些地方在栽培数量上呈下降趋势，主要原因是单产低，生物转化率仅达70%，畸形菇比率占的比例大，产品上不了档次，卖不到好价钱，致使生产效益欠佳，栽培者失去信心。

书籍目录

- 前言1 种植前的生产调查1 杏鲍菇的营养价值如何？
- 2 杏鲍菇种植的效益如何？
- 3 如何计算杏鲍菇的生产成本？
- 4 影响杏鲍菇售价的主要因素有哪些？
- 2 杏鲍菇生长常识5 杏鲍菇的形态上有什么特征？
- 6 杏鲍菇的生长发育需要什么营养物质？
- 7 杏鲍菇的生长发育对温度有什么要求？
- 8 杏鲍菇的生长发育对水分有什么要求？
- 9 杏鲍菇的生长发育对环境的光线有什么要求？
- 10 杏鲍菇的生长发育对环境的空气有什么要求？
- 11 杏鲍菇的生长发育对培养基的酸碱度有什么要求？
- 12 杏鲍菇的生长发育分为哪几个阶段？
- 13 哪些农林副产品适宜作为栽培杏鲍菇的原料？
- 3 杏鲍菇的制种14 杏鲍菇的菌种分为哪几级？
各有什么特点？
- 15 杏鲍菇制种室有几部分组成？
各有什么要求？
- 16 食用菌栽培时消毒与灭菌有什么区别？
- 17 什么是高压蒸汽灭菌？
怎样操作？
- 18 什么是常压蒸汽灭菌？
怎样操作？
- 19 什么是干热灭菌法？
怎样进行干热灭菌？
- 20 食用菌生产中常用的消毒剂有哪些？
怎样使用？
- 21 杏鲍菇母种有哪些特征可鉴别母种的质量？
- 22 接种设施的灭菌方法有哪些？
- 23 接种工具和菌种表面怎样进行杀菌处理？
- 24 怎样检查接种室与接种箱消毒的效果？
- 25 怎样检查培养基的灭菌效果？
- 26 什么是培养基？
杏鲍菇母种培养基有哪几种？
- 27 怎样制作母种培养基？
- 28 制作杏鲍菇母种怎样分离种菇的孢子？
- 29 怎样用杏鲍菇子实体组织分离制作母种？
- 30 怎样进行杏鲍菇母种扩大繁殖？
- 31 怎样转扩杏鲍菇母种？
- 32 杏鲍菇原种培养基配方有哪些？
- 33 怎样配制杏鲍菇原种的培养基？
- 34 在原种培养基上怎样接种？
- 35 原种培养基上接种后怎样培养菌丝？
- 36 怎样制作杏鲍菇的栽培种？
- 37 怎样防止杏鲍菇菌种被杂菌污染？
- 4 杏鲍菇的栽培38 常见的杏鲍菇菇房有哪几种？

<<杏鲍菇高效益生产关键技术问 >

39 杏鲍菇栽培床架结构有哪几种？

40 杏鲍菇通常安排在什么季节栽培？

.....5 杏鲍菇反季节栽培6 杂菌和病虫害的防治参考文献

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>