

<<黑木耳代料栽培致富>>

图书基本信息

书名：<<黑木耳代料栽培致富>>

13位ISBN编号：9787508245973

10位ISBN编号：7508245970

出版时间：2007-6

出版时间：金盾出版社

作者：聂林富

页数：187

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>

<<黑木耳代料栽培致富>>

前言

黑木耳在日常副食品中，它是化纤、棉、麻、毛纺织、矿山等员工日常必备的保健食品，也是中医治疗多种疾病的常用配方药物，同时还是我国较大的出口创汇商品；其产量占世界总产量的96%以上，居世界之首；在国内农产品年总产值中，占有重要的地位，已成为农业经济中的一项重要产业。

随着科学技术的发展，袋栽黑木耳技术不断地完善成熟，加之近年对外贸易日益发展的需求，各地农民及下岗职工发展袋栽黑木耳的积极性空前高涨，使袋栽黑木耳产业得到了快速发展。

随着我国“森林保护工程”的推进，传统的用段木、锯木屑做生产原料已远远满足不了今后黑木耳生产的需求，因此，发展黑木耳栽培原料必须转向山区满山遍野的落地阔叶树叶，农村的玉米芯、豆秸秆、芦苇、棉花秸秆、葵花秸秆、棉籽壳等原料，而且用上述原料栽培黑木耳，具有原料易得、成本低、栽培周期短、经济效益高的特点；同时，也保证了代料栽培黑木耳产业的持续发展。

由此可见，大力推广代料栽培黑木耳新技术，是一项高效益的生财门路，也是当今农民及下岗职工脱贫致富最理想的短、平、快项目。

笔者从事食用菌野生菌株分离、纯化、品种筛选、栽培及研究工作20多年，其中，笔者发明的用树叶、玉米芯、豆秸秆、芦苇等原料代替木材，锯木屑栽培黑木耳技术、黑木耳菌袋拧结通氧封口技术、遮阳网交替式黑木耳栽培高产技术、林间开放式立体吊袋黑木耳高产技术、野外立体串袋栽培黑木耳高产技术、立体吊袋式菌丝培养技术等30多项新技术，已推广到全国20多个省、自治区、直辖市，深受各地食用菌栽培户的好评和认可。

<<黑木耳代料栽培致富>>

内容概要

《黑木耳代料栽培致富：黑龙江省林口县林口镇》内容包括：典型事迹简介；黑木耳代料栽培新技术、黑木耳菌种制作、黑木耳高产优质栽培配套设施、优质黑木耳高产栽培管理新技术、黑木耳采收与加工技术、黑木耳病虫害防治、黑木耳栽培区出耳后废料（菌糠）再利用、黑木耳代料栽培疑难解答等。

书中介绍的事迹真实感人，内容科学实用、通俗易懂、可操作性强，适合有志于食用菌致富的广大农民、广大菇农及专业技术人员阅读，还可作为职业技能培训教材。

<<黑木耳代料栽培致富>>

作者简介

聂林雷，男，1962年出生，汉族，黑龙江省林口县人，高级农艺师。自1982年以来，从事食用菌野生菌株分离、纯化、栽培、品种筛选、技术研究、科技培训与推广工作。

多年来，他首创的多项食用菌新技术，在国家级报刊发表300多篇。2003年12月被黑龙江省委宣传部、省人事厅、省农业委员会授予全省农村优秀人才，荣获一枚勋章。2004年被中国科协授予全国农村科普工作先进个人，2006年初被中国科协、财政部首批授予全国农村科普带头人并奖励专项科普资金伍万元。现为中国科协科普志愿服务团科普专家，中国农村奔小康专家服务团专家、中国农技协理事、黑龙江省科技报食用菌栽培指南专栏首席顾问、辽宁省阜新市委市政府农业科技顾问、四川省广安市广安区人民政府农业专家顾问、黑龙江省牡丹江市黑木耳协会会长、林口县食药真菌研究会会长。他首创的食用菌新技术、优良菌种和科普下乡等事迹，多次在中央电视台，中央人民广播电台、人民日报、大众科技报及国家级出版社分别播出、发表及登载。

<<黑木耳代料栽培致富>>

书籍目录

一、农村奇才聂林富二、黑木耳代料栽培新技术（一）概述1.经济价值2.代料栽培必须转向新资源3.代料栽培发展前景（二）代料栽培的经济效益1.综合开发变废为宝2.代料栽培生产周期短，转化率高，效益好（三）黑木耳代料栽培生物学特征1.黑木耳代料栽培形态特征2.黑木耳代料栽培生活史3.黑木耳代料栽培生长发育对环境条件的要求三、黑木耳菌种制作（一）黑木耳代料栽培原、辅料及菌种的选择1.原料选择及黑木耳代料栽培所需的原材料2.培养基中常用的辅助原料3.黑木耳菌种的选择（二）原种（二级菌种）制作技术1.原种的科学配方2.培养基的制作方法3.装袋（瓶）与灭菌方法4.料袋（瓶）接种与菌丝培养（三）栽培种（三级菌种）生产技术1.菌袋选择与质量要求2.栽培种的科学配方3.培养基的制作方法4.装袋标准与菌袋拧结通氧封口新技术5.料袋灭菌与接种6.栽培种立体吊袋菌丝培养新技术四、黑木耳高产优质栽培配套设施（一）机械设备（二）灭菌设施（三）喷灌设施五、优质黑木耳高产栽培管理新技术（一）出木耳前的管理技术1.黑木耳代料栽培出耳季节的安排2.出木耳床（棚）场地的选择及搭建3.菌袋割口新方法（二）黑木耳高产栽培管理新技术1.全光照开放式倒袋地栽管理技术2.林地仿野生菌袋地摆栽培管理技术3.野外大地遮阳网交替式栽培管理技术4.野外棚式立体吊袋栽培管理技术5.林间开放式立体吊袋栽培管理技术6.野外立体串袋栽培管理技术（三）秋木耳制种与栽培管理技术1.制种时间2.栽培管理（四）黑木耳反季节栽培管理技术1.制种时间2.栽培管理六、黑木耳采收与加工技术（一）生产周期（二）成熟标志（三）采收方法（四）晾晒干制技术1.自然光照晾晒法2.烘干法3.干木耳吸潮法（五）采收后的继续管理措施（六）黑木耳产品包装与贮藏方法1.检测干度2.包装要求3.运输4.专仓贮藏5.防治害虫（七）优质黑木耳产品分级标准与卫生指标1.商品等级2.检验方法（八）原种及栽培种的保藏方法1.原种保藏方法2.栽培种保藏方法3.原种与栽培种保藏注意事项七、黑木耳病虫害防治（一）黑木耳病菌的鉴别（二）常见菌袋污染病菌的原因分析（三）病菌及害虫的综合防治措施八、黑木耳栽培区出耳后废料（菌糠）再利用（一）利用出木耳后的废料栽培高产平菇及榆黄蘑（二）利用黑木耳废料栽培滑子蘑（三）利用黑木耳废料栽培元蘑（四）利用黑木耳废料覆土栽培榛蘑（五）出耳后的菌糠再生产黑木耳的利用率（六）出耳后的废料综合利用（七）黑木耳栽培主产区应注意的事项九、黑木耳代料栽培疑难解答附录附一、黑木耳代料栽培常用原、辅料的营养成分及其碳氮比附二、无公害黑木耳栽培常用消毒剂、农药防治对象和使用方法附三、无公害黑木耳栽培常用消毒剂、农药浓度及其配制方法附四、黑龙江省牡丹江市黑木耳协会、林口县食药真菌研究会菌株简介附五、黑木耳代料栽培（1万袋）成本核算

<<黑木耳代料栽培致富>>

章节摘录

1.全光照开放式倒袋地栽管理技术 全光照开放式倒袋地栽黑木耳，利用自然条件，无须加盖任何遮阳物，使菌袋在全日光照下开放式栽培管理。

该管理方式具有投资少、工序少、空气新鲜、杂菌污染少及子实体色黑等优点。

(1)集中育耳期的管理方法 室外集中育耳方法 在未摆袋之前，每隔1个菌床分别进行集中育耳，以便于分床操作。

每个育耳床中间应分别放上1条20厘米宽的长塑料膜，在塑料膜上面分别放1根微喷管或微喷带，出水口朝下摆放。

之后，用0.2%（含量50%）浓度的多菌灵溶液或用0.1%（含量70%）浓度的甲基托布津溶液喷洒1遍，使育耳床面湿透消毒灭菌，稍干后再撒一层石灰粉。

此时，开始袋口朝下摆放在育耳床上面，袋与袋之间距离以25厘米为宜。

待每床菌袋摆完后，用喷雾器装0.1%（含量70%）浓度的甲基托布津溶液，喷洒1遍摆放在菌床上的菌袋，使菌袋外部喷洒均匀。

喷雾的目的是为了消毒或冲洗菌袋外部的杂菌孢子，消毒后菌袋表面减少了杂菌孢子数量，使割口后的菌袋不易沾染杂菌。

割口工具可用剃须刀片，把刀片固定在软木棒中间并在木棒前端削成一个斜面，以便控制刀片的深浅度。

割口深度不宜太深或太宽，以免严重破坏菌丝体，影响出耳率及采收时木耳带培养基。

割口深度以0.4厘米为宜，即把菌袋膜割透并稍破坏点菌丝为宜。

割口刀片应在上述药液中消毒，但割口时，必须把刀片上的药液甩净。

<<黑木耳代料栽培致富>>

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>