

<<白参菇栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<白参菇栽培技术>>

13位ISBN编号：9787508256986

10位ISBN编号：7508256980

出版时间：2009-6

出版时间：金盾出版社

作者：赵荣艳，段毅 编

页数：142

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>

<<白参菇栽培技术>>

内容概要

白参菇概述，生物学特性，生产设施，原、辅材料，菌种生产技术，加工技术以及病虫害防治。文字通俗易懂，科学性、可操作性强，可供广大菇农，食用菌生产场、专业户，农业技术员以及食用菌经销人员阅读，亦可供农业院校相关专业师生参考。

<<白参菇栽培技术>>

书籍目录

一、概述 (一) 白参菇的分类地位与名称 (二) 白参菇的经济价值 (三) 白参菇的研究简介 (四) 白参菇的栽培状况和市场前景
二、白参菇的生物学特性 (一) 形态特征 (二) 自然生态习性 (三) 产地分布 (四) 生活史及遗传特性 (五) 人工栽培条件
三、白参菇的生产设施 (一) 菌种厂房设置 (二) 菌种生产设备 (三) 机械设备 (四) 栽培生产场所
四、原、辅材料选择 (一) 主要原料 (二) 辅助原料 (三) 常用消毒与杀虫药剂
五、白参菇菌种生产 (一) 优质菌种的选育 (二) 灭菌消毒与无菌操作 (三) 母种分离与培育 (四) 原种制作技术 (五) 栽培种制作技术 (六) 液体菌种制作技术 (七) 菌种质量鉴别 (八) 菌种保藏
六、白参菇栽培技术 (一) 房棚要求 (二) 栽培季节 (三) 生产工艺流程 (四) 培养料配方 (五) 配制方法 (六) 装栽培袋 (七) 灭菌 (八) 冷却接种 (九) 室内养菌管理 (十) 熟化培养 (十一) 催蕾出菇管理 (十二) 子实体生长阶段管理 (十三) 采收加工 (十四) 养菌再出菇 (十五) 废料再利用
七、白参菇加工技术 (一) 常用贮藏保鲜方法 (二) 干制技术
八、白参菇常见病虫害及防治对策 (一) 主要病害及其防治 (二) 主要虫害及其防治
附录 参考文献

<<白参菇栽培技术>>

章节摘录

二、白参菇的生物学特性 (一) 形态特征 1. 白参菇子实体形态特征 白参菇子实体小型。

子实体为侧耳状、扇形、肾形或掌状开裂，通常覆瓦状叠生、簇生或群生，形似小菊花。菌盖长为0.6~5厘米，宽0.8~3厘米，厚0.1~0.3厘米，菌盖上表面白色、灰白色、肉褐色至黄棕色，表面密披有茸毛或粗毛，具有多数裂瓣，韧肉质至软革质，边缘内卷；子实层体假褶状，假菌褶白色至黄棕色，每厘米14~26片，不等长，沿中部纵裂成深沟纹，褶缘钝且宽，锯齿状。菌肉薄，约1毫米厚；菌肉白色，韧肉革质，质地韧；基部狭窄，菌褶窄，从基部呈辐射状长出，白色或灰白色，后期淡肉色带粉紫色，边缘往往呈掌形或瓣状纵裂而向外反卷如“人”字形，有条纹，子实体无柄或短柄。

2. 白参菇孢子及菌丝形态特征 孢子印白色或淡肉色。
孢子无色透明，圆柱状，5~5.5微米×2~2.5微米，双核，孢子壁平滑。
担孢子圆柱形至腊肠形，无色，光滑，大小为4~6微米×1.5~2.5微米。

菌丝体白色、疏松、茸毛状，气生菌丝较旺。

菌丝有间隔，有分枝。

菌丝粗细不均，直径1.25~7.5微米。

单系菌丝系统，生殖菌丝有锁状联合，无色，交织排列，直径为5~8微米。

<<白参菇栽培技术>>

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>