

<<鸡腿菇高产栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<鸡腿菇高产栽培技术>>

13位ISBN编号：9787508261737

10位ISBN编号：7508261739

出版时间：2010-3

出版时间：金盾出版社

作者：李昊

页数：332

字数：261000

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>

<<鸡腿菇高产栽培技术>>

内容概要

本书由食用菌栽培技术推广专家编著与修订。

本书以鸡腿菇的无公害生产标准为基础，详细讲述了鸡腿菇的生产开发状况，生物学特性，无公害生产的要求，生产设备，菌种制作，优质高产栽培模式精选，新技术与新方法，病虫害防治，采收与保鲜，产品的加工方法等。

本书突出的特点是贴近生产实际，技术细节清楚，新颖独到实用，语言通俗易懂，是广大菇农的一本较好的自学教材，也可供基层农业技术人员阅读参考。

<<鸡腿菇高产栽培技术>>

书籍目录

第一章 鸡腿菇概论 一、分类地位及自然分布 二、营养价值及药用价值 三、栽培概况及发展前景
 第二章 鸡腿菇的生物学特性 一、形态特征 二、生活简史 三、生活条件
 第三章 鸡腿菇无公害生产的要求 一、农产品质量安全分级 二、鸡腿菇生产的污染途径 三、鸡腿菇无公害生产的要求
 第四章 鸡腿菇的生产设备 一、主要配套设备 二、养菌设施 三、栽培设施 四、常用药剂
 第五章 鸡腿菇的制种技术 一、母种的制作技术 二、原种的制作技术 三、栽培种的制作技术 四、液体菌种的制作 五、菌种的鉴定 六、菌种的保藏 七、菌种的退化和复壮
 第六章 鸡腿菇优质高产栽培模式精选 一、发酵料畦床式高产栽培法 二、熟料袋式发菌高产栽培法 三、发酵料袋式发菌高产栽培法 四、生料袋栽及畦栽高产法 五、袋栽与畦栽相结合高产栽培法 六、大棚省工省时高效栽培法 七、蔬菜大棚套种高产栽培法 八、玉米地套种高产栽培法 九、辣椒地套种高产栽培法 十、果园套种高产栽培法 十一、香蕉园套种高产栽培法 十二、林地畦床高产栽培法 十三、速生杨树林间作高产栽培法 十四、利用太阳能温室高产栽培法 十五、春季电热阳畦高产栽培法 十六、秸秆段发酵料高产栽培法 十七、采用整、鲜玉米芯高产栽培法 十八、利用整玉米秸高产栽培法 十九、整草露地高产栽培法 二十、以桑木屑为主料高产栽培法 二十一、以酒糟为主料高产栽培法 二十二、以苹果渣为主料高产栽培法 二十三、大田小拱棚高产栽培法 二十四、波浪式高产栽培法 二十五、免脱袋两头出菇高产栽培法 二十六、双拱棚反季节高产栽培法 二十七、夏季反季节高产栽培法 二十八、夏季空调房反季节高产栽培法 二十九、工厂化高产栽培法
 第七章 新技术、新方法 & 关键技术综述 一、琼脂培养基制作技巧两则 二、优质棉塞的快速制备方法 三、简易蒸汽灭菌炉的制法 四、钢质平底灭菌锅的制法 五、普通装袋机改装播种装袋机 六、各类栽培设施效果优劣评价 七、各级培养基配制新法 八、快速制种法 九、“炮弹”栽培种的制作和使用 十、致密培养基保藏鸡腿菇菌种 十一、用EM原露保存废菌料再栽培鸡腿菇 十二、鸡腿菇覆土新材料 十三、鸡腿菇实用增产法 十四、栽培鸡腿菇要做到“5个注意” 十五、鸡腿菇死菇原因及其预防 十六、高温时节栽培鸡腿菇的两项降温措施 十七、菇房(棚)湿度过高的消毒法 十八、鸡腿菇春季出菇前的管理 十九、稻草栽培鸡腿菇低产原因及对策 二十、空闲时节制作好菌袋, 适宜季节覆土出菇 二十一、鸡腿菇菌袋贮存中存在的问题及对策
 第八章 鸡腿菇的病虫害防治 一、综合防治措施 二、常见病害防治 三、常见虫害防治
 第九章 鸡腿菇的采收与保鲜 一、鸡腿菇的采收 二、鸡腿菇的保鲜
 第十章 鸡腿菇的加工 一、鸡腿菇的干制加工 二、鸡腿菇的盐渍加工 三、鸡腿菇的罐藏加工 四、鸡腿菇的速冻加工
 附录 一、鸡腿菇菌种供应单位 二、栽培鸡腿菇常用原料的营养成分 三、常用化肥的主要成分 四、培养料加水量表 五、培养基(料)酸碱度(pH值)的调整法 六、高压锅中冷空气排出程度与温度的关系 七、常压灭菌不同温度所需时间 八、相对湿度对照表 九、照度与灯光容量对照表 十、怎样预防误食毒蘑菇中毒

<<鸡腿菇高产栽培技术>>

章节摘录

鸡腿菇是一种诱人的美味食品，而且具有独特的医疗保健功效。它味甘性平，有益脾健胃、清心宁神、助消化、增食欲、治疗痔疮、降血糖、降血压、抗肿瘤等作用。

常食可以提高人体免疫功能，增强抗病能力。

鲜菇中含有多种生物活性酶，具有多种生理作用，如胰蛋白酶、麦芽糖酶等可以助消化，酪氨酸酶有降低血压的作用，多糖化合物则具有一定的防癌抗癌作用。

菇体中的脂肪多为不饱和脂肪酸，食后不会增加血液中的胆固醇含量，可以预防动脉硬化、心脏病及肥胖症等。

另据报道，鸡腿菇中还含有治疗糖尿病的有效成分，食用后降低血糖浓度效果显著，对糖尿病人具有很好的辅助疗效。

其热水提取物对小白鼠S180肿瘤以及艾氏腹水瘤的抑制率分别达100%和90%。

随着鸡腿菇深层培养研究的不断深入，还可以利用鸡腿菇菌丝体来生产蛋白质、氨基酸和多糖等物质，从而进一步扩大鸡腿菇食用及药用的开发领域。

三、栽培概况及发展前景 从20世纪60年代开始，德国、英国、法国和捷克等国家的食用菌研究人员，就已进行鸡腿菇的驯化栽培等方面的研究工作，并取得了很大进展。

目前，美国、荷兰、德国、法国、意大利、日本等国已有较大规模的商业化栽培。

在这些国家，鸡腿菇鲜菇、干菇（切片菇）、罐头菇等，都极受消费者欢迎。

我国从20世纪80年代开始正式进行鸡腿菇的驯化栽培及保鲜加工等方面的研究开发。

到20世纪90年代初期，鸡腿菇的人工栽培就开始逐渐得到了推广，并形成了一定的生产规模。

<<鸡腿菇高产栽培技术>>

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>