

<<食用菌优质高产栽培技术问答>>

图书基本信息

书名：<<食用菌优质高产栽培技术问答>>

13位ISBN编号：9787508262789

10位ISBN编号：7508262786

出版时间：2010-3

出版时间：金盾出版社

作者：朱兰宝，周琳 编著

页数：274

字数：194000

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>

<<食用菌优质高产栽培技术问答>>

前言

食用菌味道鲜美，营养丰富，食法多样，深受广大群众喜爱。因此，食用菌在菜篮子工程中占有显著地位。

我国是农业大国，农作物秸秆资源丰富，农村劳动力资源充裕，发展食用菌具有得天独厚的优越条件。

为此，发展食用菌既可满足人民需求，亦可拓宽创业、就业渠道。

因此，培养新菇农和提高原有菇农种菇水平，对于加速农业结构调整步伐，缓解就业压力，增加农民收入，使农民脱贫致富具有重要意义。

随着食用菌产业不断发展，新品种、新技术层出不穷，有必要及时反映食用菌栽培新技术，提高广大农民栽培食用菌的种植水平，以适应社会主义新农村建设的发展需要。

笔者根据多年来从事食用菌教学、科研和实践的经验，并参阅当前食用菌栽培的新技术资料，特编写《食用菌优质高产栽培技术问答》一书，供广大基层农业生产技术人员和菇农学习参考，以尽自己为三农服务的一份责任。

在本书编写过程中，笔者竭力做到突出三个特点：一是内容新颖，通俗易懂，具有科普性。

凡具有初中文化水平者，均可读懂书中内容，掌握相关技术；二是以问答形式编写，重点突出，避免繁琐。

<<食用菌优质高产栽培技术问答>>

内容概要

本书由华中农业大学植物科技学院食用菌专家朱兰宝教授和园艺林学学院周琳老师编著，以问答方式对栽培食用菌怎样才能获得优质高产作了通俗而又精确的解答。

内容包括食用菌基础知识，菌种生产知识和技术，香菇、双孢蘑菇、黑木耳、银耳、金针菇、平菇、草菇、杏鲍菇、白灵菇、鸡腿蘑、茶薪菇、秀珍菇、姬菇、姬松茸、鲍鱼菇、大球盖菇、真姬菇、大杯蕈、猴头菌、竹荪、虎奶菇、灵芝等22种食用菌的栽培技术，食用菌主要病虫及其防治等。

全书针对食用菌生产者经常面临的疑难问题，重点介绍食用菌生产中的关键环节技术，释疑解难透彻，针对性、先进性、实用性和可操作性强，适合基层农业技术人员和广大食用菌生产者阅读使用。

<<食用菌优质高产栽培技术问答>>

书籍目录

一、食用菌基础知识 1.什么是食用菌？

- 2.什么是腐生菌、寄生菌、共生菌？
- 3.什么是木腐菌、草腐菌、粪生菌？
- 4.什么是菌丝、菌丝体、单核菌丝、双核菌丝、气生菌丝、基内菌丝？
- 5.什么是菌索？
- 6.什么是菌核？
- 7.什么是孢子、孢子萌发、孢子释放、孢子印？
- 8.什么是锁状联合？
- 9.什么是原基？
- 10.什么是菌蕾？
- 11.什么是子实体，其结构如何(以伞菌为例)？
- 12.什么是菌髓？
- 13.什么是菌环？
- 14.什么是菌托？
- 15.什么是营养生长？
- 16.什么是生殖生长？
- 17.食用菌栽培品种划分温型的依据是什么？
- 18.了解品种的温型在生产中有何作用？
- 19.食用菌生长发育对温度的要求如何？
- 20.什么是变温处理(温差刺激)？
- 21.食用菌生长发育对水分和湿度的要求如何？
- 22.光照在食用菌生长发育中起什么作用？
- 23.氧和二氧化碳对食用菌生长发育有何影响？
- 24.什么是pH值，有利于食用菌生长发育的pH值范围应是多少？
- 25.在生产中如何测试和调节pH值？
- 26.在食用菌生长发育中有哪些常选用的碳源？
- 27.在食用菌生长发育中有哪些常选用的氮源？
- 28.什么是无机盐类，它在食用菌生长发育中起何作用？
- 29.什么是生长因子，有哪些生长因子与食用菌生长发育有密切关系？
- 30.什么是碳氮比，掌握碳氮比在生产中有何作用？
- 31.什么是最高温度、最适温度和最低温度？
- 32.什么是有效积温，如何计算有效积温？
- 33.生物学效率如何计算？
- 34.什么是代料栽培？
- 35.什么是料袋、菌袋和栽培袋？
- 36.什么是自然季节栽培？
- 37.什么是反季节栽培？
- 38.什么是周年生产？
- 39.什么是菇菜、菇粮、菇林套种？

二、菌种生产知识和技术二、菌种生产知识技术三、香菇优质高效栽培技术四、双孢蘑菇优质高产栽培技术五、黑木耳优质高产栽培技术六、银耳优质高产栽培技术七、金针菇优质高产栽培技术八、平菇优质高产栽培技术九、草菇优质高产栽培技术十、杏鲍菇优质高产栽培技术十一、白灵菇优质高产栽培技术十二、鸡腿蘑优质高产栽培技术十三、茶薪菇优质高产栽培技术十四、秀珍菇优质高产栽培技术十五、姬菇优质高产栽培技术十六、松茸优质高产栽培技术十七、鲍鱼菇优质高产栽培技术十八、大球盖菇优质高产栽培技术十九、真姬菇优质高产栽培技术二十、大杯蕈优质高产栽培技术二十一

<<食用菌优质高产栽培技术问答>>

- 、猴头菌优质高产栽培技术二十二、竹荪优质高产栽培技术二十三、虎奶菇优质高产栽培技术二十四
- 、灵芝优质高产栽培技术二十五、食用菌主要病虫害及其防治主要参考文献

<<食用菌优质高产栽培技术问答>>

章节摘录

培养料搅拌均匀培养料按配方称取后，主、辅料必须搅拌均匀，干湿度也必须搅拌均匀。以棉籽壳为主料的培养料为例，在拌料的第一天傍晚预湿棉籽壳，第二天上午进行拌料。称取其他辅料，充分搅拌均匀，再按料：水-1：1.5倍的比例称水，把糖和其他易溶于水的物质（如硫酸镁、磷酸二氢钾等）溶于水中，然后缓慢地加入辅料中，翻拌2~3遍，使各种料翻拌均匀，最后再与预湿后的棉籽壳一起翻拌。

如果用搅拌机操作，分别把预湿的棉籽壳和其他辅料投入搅拌机中，搅拌2~3分钟，即可搅拌均匀。如果培养料的干湿度搅拌不匀，有干料存在的部分容易造成灭菌不彻底而滋生杂菌。

(2) 塑料袋选用优质的塑料袋，塑料袋必须无砂眼、破洞，封口要牢固。

(3) 装袋装袋要装紧，使培养基紧贴袋壁，表面要光滑，防止凸凹不平。

棉塞要松紧适度，两头要光滑，紧贴套环，无沟纹，不接触培养基。

(4) 灭菌要彻底摆放料袋时，锅内壁要垫一层报纸，分层直立排放，防止料袋受挤压、袋壁出现空隙。

灭菌完毕，当压力自然下降到0以后，再缓慢打开锅盖，让蒸汽逐渐排除。

否则，蒸汽压力大，易造成塑料袋膨胀变形或爆破。

要让锅中的余热烘干棉花塞，以减少杂菌污染。

待锅内温度下降到60℃时，趁热出锅，将料袋运至冷却室。

(5) 运输和摆放料袋要轻拿轻放，小心操作，防止挤压变形。

(6) 接种和培养按常规严格无菌操作。

培养室温度保持在18℃~22℃，进行恒温培养，空气相对湿度控制在60%~70%，空气要流通，进行遮光培养。

<<食用菌优质高产栽培技术问答>>

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>