

<<珍稀食用菌的开发>>

图书基本信息

书名：<<珍稀食用菌的开发>>

13位ISBN编号：9787532095278

10位ISBN编号：7532095274

出版时间：2004-6

出版时间：上海世纪出版集团（上海教育出版社）

作者：李国贤

页数：121

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>

## <<珍稀食用菌的开发>>

### 前言

农业是人类赖以生存的基础产业，也是很有潜力的可持续发展产业。

近年来，世界范围的农业科技革命方兴未艾，一场新的农业“后绿色革命”正在孕育。

这场新的农业科技革命必将使21世纪的农业和农业科技在内涵、结构、体系等方面发生巨大变化，从而引发新的产业革命，其影响深度和广度都将超过第一次“绿色革命”。

当前，我国农业正处在由传统农业向现代农业转型、由弱质产业向强质转变、由产品供给短缺向市场需求制约转轨的历史进程中。

在这一跨世纪进程中，努力学习国外的农业发展的先进经验，充分发挥科学技术的革命性作用，不断提高农业劳动者的科技素质将是至关重要的，正如党的十五届三中全会“关于农业和农村工作若干重大问题的决定”所指出的：“实施科教兴农。

农业的根本出路在科学、在教育。

实行农科教结合，加强农业科学技术的研究和推广，注重人才培养，把农业和农村经济增长转到依靠科技进步和提高劳动者素质的轨道上来。

”

## <<珍稀食用菌的开发>>

### 内容概要

农业是人类赖以生存的基础产业，也是很有潜力的可持续发展产业。

近年来，世界范围的农业科技革命方兴未艾，一场新的农业“后绿色革命”正在孕育。

这场新的农业科技革命必将使21世纪的农业和农业科技在内涵、结构、体系等方面发生巨大变化，从而引发新的产业革命，其影响深度和广度都将超过第一次“绿色革命”。

当前，我国农业正处在由传统农业向现代农业转型、由弱质产业向强质转变、由产品供给短缺向市场需求制约转轨的历史进程中。

在这一跨世纪进程中，努力学习国外的农业发展的先进经验，充分发挥科学技术的革命性作用，不断提高农业劳动者的科技素质将是至关重要的，正如党的十五届三中全会“关于农业和农村工作若干重大问题的决定”所指出的：“实施科教兴农。

农业的根本出路在科学、在教育。

实行农科教结合，加强农业科学技术的研究和推广，注重人才培养，把农业和农村经济增长转到依靠科技进步和提高劳动者素质的轨道上来。

”

## <<珍稀食用菌的开发>>

### 书籍目录

第一章 概述一、珍稀食用菌生物学特性二、珍稀食用菌的价值三、食用菌生产的发展方向、存在问题和优势第二章 珍稀食用菌的栽培技术一、阿魏蘑的栽培技术二、鸡腿蘑的栽培技术三、灰树花的栽培技术四、姬松茸的栽培技术五、大球盖菇的栽培技术六、杏鲍菇的栽培技术七、榆黄蘑的栽培技术八、真姬菇的栽培技术九、柳松菇的栽培技术十、珍珠菇的栽培技术十一、秀珍菇的栽培技术第三章 珍稀食用菌的病虫害防治技术一、防治原则和方法二、几种珍稀食用菌的病虫害综合防治技术

## <<珍稀食用菌的开发>>

### 章节摘录

(2) 稻草栽培法 此法类同于双孢蘑菇栽培。

由于稻草成本低，但操作稍繁。

先将稻草堆制发酵，堆料期一般在8月中旬进行，堆后按5-4-5-2天方式翻堆，然后进床。

有条件可进行二次发酵。

栽培形式可室内床栽或地棚畦床栽培。

培养料配方以100m<sup>2</sup>面积计，需稻草1000kg、干牛粪200kg、石膏50kg、尿素10kg、过磷酸钙30kg、石灰40kg。

地棚畦床栽培的准备工作与袋栽方法相同。

培养料进床时要抖松，撒播菌种后要轻轻压平床面。

待菌丝萌发后要逐渐加大通风量。

15天左右培养料发满菌丝，就可覆土。

覆土后注意保湿通气。

发菌20天左右出现原基，如棚温超过28。

c，要增湿降温。

覆土后管理基本如菌种埋土袋栽法。

<<珍稀食用菌的开发>>

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>