

<<草菇高效栽培技术/食用菌高效栽培>>

图书基本信息

书名：<<草菇高效栽培技术/食用菌高效栽培技术丛书>>

13位ISBN编号：9787535925718

10位ISBN编号：7535925715

出版时间：2000-11-1

出版时间：广东科技出版社

作者：何焕清,邱远辉

页数：91

字数：60000

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>

<<草菇高效栽培技术/食用菌高效栽>>

内容概要

本书作者根据多年来草菇科研与技术培训的经验,详细介绍了最新的草菇栽培技术,内容包括:草菇的生物学特性、草菇菌种生产、草菇栽培技术、草菇栽培时常用的增产措施、草菇栽培中常见的问题及防止措施、常见杂菌与害虫的防治、草菇的保鲜与加工等。

全书文字通俗易懂,图文并茂,可操作性强,特别适于食用菌种植者和欲从事食用菌生产的人士阅读,也可供食用菌科研、教学、流通工作者及农村基层干部参考。

<<草菇高效栽培技术/食用菌高效栽>>

书籍目录

- 一、草菇生产概况二、草菇的生物学特性 (一)形态特征 1.菌丝体 2.子实体 (二)草菇的生活史 1.担孢子萌发 2.菌丝生长融合 3.厚垣孢子形成和萌发 4.子实体发育 (三)草菇生长发育的条件 1.营养条件 2.环境条件三、草菇菌种的生产 (一)菌种生产场地 (二)菌种生产的设备与用具 1.灭菌设备 2.接种设备与用具 3.其他用具 (三)常用的消毒剂及其使用 1.常用的消毒方法 2.常用消毒剂及其使用方法 (四)草菇的母种制作 1.常用的材料与试剂 2.常用培养基配方 3.母种培养基制作工艺 4.接种与培养 (五)原种与栽培种的制作 1.常用的材料 2.常用的培养基配方 3.原种与栽培种培养基的制作工艺 4.接种与培养 (六)草菇的纯菌种分离 1.常用的纯菌种分离方法 2.组织分离法的操作步骤 3.培养纯化 (七)菌种质量鉴定及选购注意事项 1.优质草菇菌种的标准 2.菌种质量检验方法 3.选购菌种应注意的事项 (八)草菇菌种的保藏四、草菇的栽培技术 (一)栽培场地及其消毒 1.栽培场地 2.栽培场地的消毒 (二)常用的栽培原料 1.主要栽培原料 2.辅料 (三)栽培季节与栽培品种 1.栽培季节 2.栽培品种 (四)栽培技术 1.床式栽培 2.畦式栽培 3.堆草栽培技术 4.袋式栽培 (五)草菇栽培常用的增产措施 1.选择优质的原料 2.二次发酵(巴氏消毒) 3.选用优质菌种 4.追肥与覆土 5.施用激素 6.二次栽培 7.及时总结经验 (六)草菇栽培中常见问题及防治措施 1.菌丝萎缩的原因及防治措施 2.幼菇大量死亡的原因及防治措施 3.菌丝生长过旺的原因及防治措施五、草菇杂菌与害虫防治 (一)草菇菌种生产中常见杂菌与害虫防治 1.杂菌污染及其防治 2.虫害与鼠害及其防治 (二)草菇栽培过程中常见杂菌与害虫防治 1.草菇栽培中常见杂菌及其防治 2.草菇栽培中常见害虫及其防治 3.鼠害及其防治 4.杂菌与害虫的综合防治六、草菇的采收、保鲜与加工 (一)草菇的采收 1.采收的标准 2.采摘的方法 (二)草菇的近距离运输与保鲜 (三)草菇的加工 1.干制 2.盐渍 3.罐藏

章节摘录

一、草菇生产概况 草菇又名兰花菇、美味包脚菇、秆菇、麻菇，在国外常被称为中国蘑菇。属真菌门，担子菌纲，伞菌目，光柄菇科，小包脚菇属。草菇分布广泛，是热带和亚热带地区夏秋季多雨季节生长在稻草堆上的一种食用菌。草菇人工栽培已有200多年历史，是目前世界上广泛栽培的食用菌，以我国的产量最高。广东是我国草菇栽培最早，也是目前栽培最广泛、产量最高的省份。

草菇肉质细嫩，脆滑爽口，味道鲜美。

草菇营养丰富，每100克干草菇粗蛋白质含量为33.77克，粗脂肪含量为3.52克，可溶性无氮浸出物30.51克，粗纤维18.40克，灰分13.30克，还含有维生素C、维生素B、维生素B2和磷、钙、铁、钾等。草菇所含有的含氮浸出物和嘌呤碱对癌细胞生长有一定的抑制作用，经常食用草菇可增强人体的免疫能力，还能降低胆固醇水平。

近年来的研究表明，草菇对微量元素如锌等有一定的富集作用，可将无机态锌转化为有机态镁，可作为缺锌人群的食品添加剂。

栽培草菇的原料来源广泛，废棉渣、棉籽壳、稻草、麦秆、中药渣等均是栽培草菇的理想原料。栽培草菇的方法多样，室内室外、屋前屋后、塑料大棚等均可栽培。

草菇的生产周期短，在适宜的条件下，一个生产周期为15~30天，目前广州地区室内废棉渣床栽草菇播种后通常第8~9天开。

.....

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>