

<<香菇标准化栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<香菇标准化栽培技术>>

13位ISBN编号：9787543325852

10位ISBN编号：7543325853

出版时间：2010-3

出版时间：天津科技翻译出版公司

作者：刘连强 编

页数：70

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>

<<香菇标准化栽培技术>>

前言

香菇又称香蕈、冬菇和椎菇，其味道鲜美、香气沁人、营养丰富，素有“植物皇后”的美誉，是我国主要出口菌类产品之一。

中国是世界香菇的原产地和主要产区，目前有包括天津在内的20多个省、市及自治区栽培香菇，年产鲜菇近300万吨，产量居世界首位。

栽培香菇与种植传统农作物相比，土地使用率较高，具有高投入、高收益等特点，因此成为广大农民脱贫致富的首选农业项目。

近几年，天津加快农业设施发展，为该市食用菌产业发展壮大注入新动力。

希望通过此书能为广大香菇生产者、投资者提供一些有益参考。

本书共分八章，主要介绍香菇的概况和基础知识、生产设施与设备、菌种的制作、香菇温室标准化栽培技术、林地香菇标准化栽培技术、玉米香菇套种栽培技术、香菇的保鲜与加工以及主要病虫害的综合防治。

书中文字力求简洁，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。

在编写过程中，得到天津市农科院、天津市林业果树研究所以及天津市食用菌协会各位领导和同事的大力支持和帮助，参考了各位食用菌同行的相关文献，在此一并致谢！

<<香菇标准化栽培技术>>

内容概要

《香菇标准化栽培技术》立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年、多领域的科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。

语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。

《香菇标准化栽培技术》涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“课堂”，学到想要了解的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。

<<香菇标准化栽培技术>>

作者简介

刘连强，毕业于沈阳农业大学，就职于天津市林业果树研究所。
助理研究员。
从事食用菌育种、栽培技术的研究及推广工作。

<<香菇标准化栽培技术>>

书籍目录

第一章 香菇概述及基础知识一、香菇概述二、基础知识第二章 生产设施与设备一、生产设施二、生产设备第三章 香菇菌种制作一、母种制作二、原种制作三、栽培种制作第四章 香菇温室标准化栽培技术一、制作香菇菌棒二、发菌管理三、转色管理四、出菇管理五、香菇采收第五章 林地香菇标准化栽培技术一、出菇场地建设二、菌棒制作三、出菇管理四、香菇采收和采后管理五、清场越冬第六章 玉米香菇套种栽培技术一、品种选择二、栽培季节三、菌种制作四、选地做畦五、香菇播种六、支拱棚搭草帘，种植遮阳作物七、出菇管理八、采收香菇及收获玉米九、越冬管理第七章 病虫害防治一、预防为主、综合防治二、主要杂菌防治三、主要虫害防治第八章 香菇的保鲜与加工一、香菇的保鲜二、香菇的干制加工

<<香菇标准化栽培技术>>

章节摘录

(7) 硫酸镁 硫酸镁，又称泻盐，分子式为： $MgSO_4 \cdot O$ ，白色或无色晶体，易风化，有苦咸味，可溶于水。

镁离子（Mg）对微生物细胞中的酶有激活效应，可促进代谢。

香菇栽培中也经常使用，一般用量为0.03% ~ 0.2%。

(8) 石膏 石膏学名硫酸钙，弱酸性，分生石膏与熟石膏两种。

主要作用是改善培养基质的结构和水分状况，补充钙质营养，调节培养基质的酸碱平衡。

一般用量为1% ~ 2%。

(9) 过磷酸钙 过磷酸钙是磷肥的一种，呈灰白色或深灰色或带粉红的粉末。

有酸的气味，其水溶液呈酸性。

一般用量不超过1%。

(10) 尿素 尿素是一种有机氮素化肥，常用于补充培养基质的氮素营养，其用量一般为0.1% ~ 0.2%。

2.生产材料 (1) 低压聚乙烯塑料袋 呈蜡白色，半透明。

其特点是质地柔韧，在冬季低温条件下不易脆裂，竖向拉力强，但横向易撕裂。

能耐115 左右高温。

缺点是灭菌后袋料之间有空隙。

在香菇栽培中，常用于栽培种、出菇棒的菌袋。

<<香菇标准化栽培技术>>

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>