

<<四季种菇新技术疑难300解>>

图书基本信息

书名：<<四季种菇新技术疑难300解>>

13位ISBN编号：9787109044111

10位ISBN编号：7109044114

出版时间：1997-09

出版时间：中国农业出版社

作者：丁湖广

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>

## <<四季种菇新技术疑难300解>>

### 内容概要

#### 内容提要

本书以进入商品化生产的“10菇3耳”人工栽培新技术为重点，兼顾14种珍稀菌蕈的技术开发，针对当前普及推广食用菌代料栽培中所遇到的技术疑难问题，进行系统归纳，科学剖析，详尽解答。

对重点品种和关键环节的难题进行深入浅出分析原因，采取有效技术措施。

全书共17类300题，文字简练，通俗易懂，图文并茂，实用性强。

可谓一书在手，难题迎刃而解，是广大食用菌栽培者的良师益友；对科研、教学和经营部门亦有参考价值。

<<四季种菇新技术疑难300解>>

作者简介

作者简介

丁湖广，男，1933年出生，  
回族，福建省古田县人，大专  
文化。

1956年2月参加工作，  
从事食用菌研究与普及工作30  
年，曾编著有香菇、银耳、黑  
木耳、草菇、竹荪、猴头菇等  
食用菌生产实用书籍10种近  
200万字，其中4种分别获得全  
国和省级奖励。

1995年11月10  
日被中国科协授予全国农村科  
普先进工作者和农村专业技术  
协会优秀理事长，荣获两枚勋  
章。

现为中国农村专业技术协  
会常务理事，福建省食用菌协  
会常务理事、副秘书长，宁德  
地区食用菌学会副理事长，古  
田县食用菌协会理事长。

他的  
成就已录入《中国科技人才大  
辞典》和《中国当代英才》文  
库。

## <<四季种菇新技术疑难300解>>

### 书籍目录

#### 一 概述

- 1.食用菌进入商品化生产有哪些品种？
- 2.食用菌产品在国内外市场前景如何？
- 3.食用菌生产新技术与传统栽培法有何区别？
- 4.新法栽培食用菌需要哪些设备？
- 5.如何审时度势发展食用菌产业？

#### 二 香菇

- 6.香菇新法栽培主要原料有哪些？
- 7.树木怎样进行切片粉碎成木屑？
- 8.如何开发杉、松木屑种植香菇？
- 9.哪些农作物秸秆可利用栽培香菇？
- 10.哪些野草可以用于栽培香菇？  
如何采集处理？
- 11.新法栽培香菇需要哪些辅料？
- 12.香菇生产还需要哪些材料？
- 13.不同地区如何安排香菇生产季节？
- 14.香菇菌株有哪些？  
怎样选择对路品种？
- 15.香菇培养基常用配方有几种？
- 16.培养基如何配制？  
掌握哪些关键技术？
- 17.怎样测定培养基含水率与pH值？
- 18.培养料怎样装袋？  
有何要求？
- 19.培养基灭菌如何达到杀灭杂菌？
- 20.菌种为什么必须预处理，如何操作？

<<四季种菇新技术疑难300解>>

- 21.接种室常用消毒方法有哪些？
- 22.料袋接种步骤如何安排？  
怎样操作？
- 23.不同形态的菌种如何接种？
- 24.接种如何进行规范化的无菌操作？
- 25.接种后的菌袋如何进行培养？
- 26.室内养菌日常工序有何要求？  
注意哪些事项？
- 27.翻堆检查发现污染如何处理？
- 28.香菇袋栽野外菇棚如何设置？
- 29.怎样掌握菌筒脱袋“青春期”？
- 30.脱袋排筒掌握哪些技术环节？
- 31.菌筒的“人造树皮”是怎样形成的？
- 32.菌筒转色阶段如何管理？
- 33.为什么要温差刺激？  
如何人为变温催蕾？
- 34.怎样进行干湿交替和光暗刺激？
- 35.菌筒为什么不转色？  
如何补救？
- 36.为什么菌丝徒长不倒伏？  
如何处理？
- 37.菌膜为什么脱落？  
如何处理？
- 38.菌筒为什么脱水减轻？  
如何弥补？
- 39.菌膜为什么增厚？  
如何处理？

<<四季种菇新技术疑难300解>>

40.为什么会发生菌筒霉烂？  
如何处理？

41.秋菇如何管理？

42.如何巧使寒冬多长菇？

43.春菇如何管理？

44.菌筒为什么要浸水？  
如何操作？

45.为什么会发生畸形菇？  
如何防止？

46.花菇怎样形成？  
菌袋如何培育花菇？

47.什么叫反季节栽培香菇？  
技术上有何要求？

48.香菇如何四季连作长菇？

49.林果间如何套种香菇？  
应注意哪些问题？

50.“南菇北栽”必须掌握哪些关键技术？

51.怎样进行香菇架层式立体栽培？  
如何管理？

52.温室挖床埋筒栽培法如何管理？

53.台湾“菌片法”栽培工艺如何？

### 三草菇

54.草菇生产季节安排什么时期最适？

55.怎样选择草菇菌种？  
如何鉴别质量？

56.稻草栽培草菇如何选草？  
怎样扭制草把？

57.草菇怎样建堆播种？

58.什么叫盖被？

<<四季种菇新技术疑难300解>>

如何盖法？

59.野外栽培草菇播种后如何管理？

60.室内床栽草菇如何配料？  
怎样播种？

61.草菇怎样发菌诱蕾？  
如何管理出菇？

62.怎样利用越夏蘑菇房间种一季草菇？

63.草菇袋栽怎样做法？

64.草菇塔式栽培如何做法？

65.麦秸栽培草菇有何技术要求？

66.怎样利用油菜荚栽培草菇？

67.怎样利用甘蔗渣栽培草菇？

68.怎样利用废棉栽培草菇？

69.如何利用食用菌废料栽培草菇？

70.玉米行间如何套种草菇？

71.草菇菌丝为什么萎缩？  
如何挽救？

#### 四 蘑菇

72.蘑菇栽培房有何特殊要求？

73.蘑菇栽培季节如何确定？

74.如何选择高产又适合出口的蘑菇菌株？

75.蘑菇培养料如何配制？  
碳氮比例有何要求？

76.怎样进行堆制发酵？

77.什么叫做二次发酵？  
如何操作？

78.培养料堆制过程常遇到哪些问题？

<<四季种菇新技术疑难300解>>

79.培养料进房前后如何消毒？

80.蘑菇怎样进行播种？  
注意哪些问题？

81.蘑菇为什么要覆土？  
注意哪些？

82.为什么菌种不萌发不吃料？  
如何补救？

83.为什么菌丝徒长结被？  
如何防止？

84.蘑菇出菇期如何科学管理？

85.蘑菇畸形菇有几种？  
如何防止？

86.死菇因素有哪些？  
如何防止？

87.蘑菇越冬如何管理？

88.蘑菇春季管理的要点有哪些？

89.蘑菇追肥时应注意哪些问题？

#### 五 猴头菇

90.猴头菇有哪些经济价值？

91.猴头菇生长发育对环境有何要求？

92.猴头菇栽培场所如何设置？

93.猴头菇生产季节如何安排？

94.怎样选择高产优质猴头菇菌种？

95.栽培猴头菇最佳的培养料配方有哪些？

96.猴头菇袋（瓶）栽如何接种？

97.猴头菇接种后如何发菌管理？

98.菌袋如何诱导定向出菇？

<<四季种菇新技术疑难300解>>

99.怎样控温催蕾定型？

100.如何控制湿度促进菇体正常发育？

101.野外畦栽出菇管理技术有哪些？

102.为什么出现光秃无刺菇，如何防止？

103.为什么菇体会变成珊瑚丛集形？  
如何防止？

104.菇色异常原因何在？  
如何防止？

105.子实体萎缩霉烂是何因素，如何防止？

106.猴头菇采收后如何培育再出菇？

#### 六 金针菇

107.金针菇最佳栽培季节是什么时间？

108.金针菇品种有哪些？  
各有何特征？

109.金针菇培养基配方有几种？  
如何配制？

110.怎样用玻璃瓶栽培金针菇？

111.金针菇袋栽有何技术要求？

112.金针菇箱筐栽培法如何操作？

113.金针菇生料大床栽培法要掌握哪些关键？

114.金针菇为什么要搔菌？  
如何操作？

115.金针菇再生枝栽培法有何特点？  
怎样管理？

116.怎样利用银耳菌糠栽培金针菇？

#### 七 平菇

117.平菇种类有多少？  
如何选定当家品种？

<<四季种菇新技术疑难300解>>

- 118.栽培平菇原料有哪些？  
如何配制？
- 119.平菇生料栽培的原料如何处理？
- 120.平菇发酵料如何堆制？
- 121.培养料如何合理配用多菌灵？
- 122.平菇投料量与播种量如何掌握？
- 123.怎样促使平菇发菌良好？
- 124.加快平菇原基发生有哪些方法？
- 125.平菇室内墙式栽培有何技术要求？
- 126.平菇野外阳畦栽培如何管理？
- 127.怎样利用地下室和人防工事栽培平菇？
- 128.怎样利用林果园、粮棉田间套种平菇？
- 129.废麻袋如何利用栽培平菇？
- 130.春季栽培平菇如何管理？
- 131.平菇安全度夏有何办法？
- 132.秋季平菇长菇期如何科学管理？
- 133.冬季栽培平菇注意哪些问题？
- 134.平菇覆土有何作用？  
应注意哪些？
- 135.半地窖袋栽平菇如何管理？
- 136.怎样利用树蔸栽培平菇？
- 137.生长激素能使平菇增产吗？
- 138.怎样促使床栽平菇正反两面出菇？
- 139.平菇增产有哪些新办法？

<<四季种菇新技术疑难300解>>

140.不出菇或不正常出菇的原因有哪些？

141.为什么平菇会发生畸形？  
如何防止？

142.平菇生料栽培斑秃病如何防止？

143.怎样防止菱菇与薄菇？

144.如何防止平菇孢子过敏反应？

#### 八 凤尾菇

145.凤尾菇与平菇有何区别？

146.怎样利用稻草栽培凤尾菇？

147.废棉栽培凤尾菇如何做？

148.凤尾菇野外阳畦栽培关键技术有哪些？

149.凤尾菇塑料袋管式栽培法怎样掌握？

150.凤尾菇与扁豆间作栽培如何做？

151.家庭如何利用箱筐栽培凤尾菇？

152.平菇和凤尾菇栽培茬口如何合理搭配？

153.凤尾菇为什么会畸形？  
如何防止？

#### 九 竹荪

154.哪些原料适合栽培竹荪？

155.为什么竹荪可以生料栽培？  
其效果如何？

156.竹荪栽培的原材料如何处理？

157.竹荪宜在什么季节播种？

158.竹荪品种有哪些？  
如何选用？

159.竹荪野外荫棚与畦床有何要求？

160.竹荪培养料如何合理配比？

<<四季种菇新技术疑难300解>>

- 161.竹荪怎样进行堆料播种？
- 162.竹荪 ] 覆土有哪些要求？
- 163.怎样发菌培养才能促进竹荪菌丝正常生长？
- 164.竹荪菌蕾生长发育如何管理？
- 165.荪抽柄撒裙期间如何管理？
- 166.竹荪畦床怎样进行多种菇耳套种？
- 167.竹荪室内架床式栽培和箱筐栽培如何操作？
- 168.林下无料仿生栽培竹荪如何管理？
- 169.竹荪为何出现萎蕾、烂蕾？  
如何挽救？
- 170.竹荪为何菌裙粘连和菇体变形？  
如何处理？

十 珍珠菇

- 171.珍珠菇生理有何特征？
- 172.珍珠菇对生态条件有何要求？
- 173.珍珠菇栽培季节如何选择？
- 174.珍珠菇栽培技术路线如何？
- 175.珍珠菇如何进行太空包栽培法？
- 176.怎样利用小段木栽培珍珠菇？
- 177.珍珠菇箱筐栽培有何技术要求？
- 178.珍珠菇覆土栽培法如何操作？
- 179.珍珠菇菌丝生长各个阶段如何科学管理？
- 180.珍珠菇出菇期要把好哪些关键？

十一 姬松茸

- 181.姬松茸有何特征？  
它与松茸有何区别？

<<四季种菇新技术疑难300解>>

- 182.姬松茸什么季节栽培为适？
- 183.栽培姬松茸的培养料有哪些？怎样配比？
- 184.姬松茸培养料怎样堆制发酵？
- 185.姬松茸怎样进行堆料播种？
- 186.姬松茸播种后如何进行发菌覆土？
- 187.为什么姬松茸菌丝不吃料？如何挽救？
- 188.姬松茸出菇管理注意哪些环节？

十二 黑木耳

- 189.哪些树种适宜代料栽培黑木耳？如何采集？
- 190.种过黑木耳的段木是否可以用作袋栽原料？
- 191.棉籽壳是否为最理想的原料？
- 192.甘蔗渣栽培黑木耳效果如何？
- 193.稻草栽培黑木耳是否可以？如何处理？
- 194.野草是否可作栽培黑木耳的原料？
- 195.袋栽黑木耳生产季节如何安排？
- 196.代料栽培黑木耳容器如何选择？
- 197.哪些黑木耳菌株适合代料栽培？
- 198.袋栽的培养基配方有哪几类？如何选择？
- 199.黑木耳接种穴如何打法？怎样封口？
- 200.黑木耳培养基灭菌有何要求？
- 201.怎样培育好黑木耳菌丝体？

<<四季种菇新技术疑难300解>>

- 202.为何菌袋大量污染杂菌？  
怎样防止？
- 203.为什么菌种入穴后不萌发？  
如何补救？
- 204.菌丝生长发育日常管理有何技术要求？
- 205.大田露地袋栽法如何管理？
- 206.野外架层式立体栽培如何做？
- 207.露地环割倒栽如何管理？
- 208.林围蔗田如何挂栽黑木耳？
- 209.菌砖栽培法有何技术要求？
- 210.墙式两端出耳栽培法如何做？
- 211.室内栽培管理应注意哪些问题？
- 212.黑木耳子实体生长期日常工序如何掌握？
- 213.黑木耳增产剂如何配制使用？
- 214.为什么会发生流耳？  
如何防治？
- 215.种过黑木耳的废料如何利用种竹荪？
- 十三 毛木耳
- 216.毛木耳与黑木耳有何区别？
- 217.常用的毛木耳品种有哪些？  
如何选用？
- 218.毛木耳栽培方式有几种？  
何时栽培为宜？
- 219.毛木耳培养料配方有哪些？
- 220.毛木耳菌袋如何制作培养？
- 221.毛木耳野外露地栽培如何管理？

<<四季种菇新技术疑难300解>>

222.毛木耳墙式栽培如何管理？

223.怎样利用稻草栽培紫木耳？

224.怎样利用食用菌污染袋栽培毛木耳？

225.毛木耳菌袋为什么霉烂？  
如何防治？

#### 十四 银耳

226.银耳是哪两种菌丝组合而成？  
有何特征？

227.银耳什么季节栽培为好？

282.真菌瘦蚊有何特征？  
怎样防治？

#### 十七 食用菌采收加工

283.食用菌成熟有何特征？

284.食用菌采收要掌握哪些原则？

285.食用菌保鲜出口有何技术要求？

286.出口食用菌的脱水干制工艺如何？

287.食用菌渍制加工如何做？

288.菇品罐头生产工艺如何？

289.菇耳饮料生产工艺怎样？

290.香菇分级标准如何？

291.草菇分级标准如何？

292.蘑菇分级标准如何？

293.竹荪分级标准如何？

294.珍珠菇分级标准如何？

295.金针菇分级标准如何？

296.黑木耳分级标准如何？

<<四季种菇新技术疑难300解>>

297. 银耳分级标准如何？

298. 羊肚菌分级标准如何？

299. 食用菌出口如何包装？

300. 食用菌干品如何科学贮藏保管？

附录

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>