

图书基本信息

书名：<<平菇 杏鲍菇 白灵菇 姬菇生产百问百答>>

13位ISBN编号：9787109131583

10位ISBN编号：7109131580

出版时间：2009-1

出版时间：中国农业出版社

作者：韩建明，吕作舟，王卓仁 编著

页数：152

字数：123000

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>

## 前言

食用菌生产以木屑、棉籽壳、稻草、麦秸、玉米秆、玉米芯、甘蔗渣、麦麸、菜籽饼、牛马粪等为原料，将农业生产的副产品及废弃物转化为味道鲜美、口感脆嫩、营养丰富并兼具食疗价值的天然食品。

联合国提出，21世纪人类最合理的膳食结构是“一荤、一素、一菇”。

正是由于食用菌的营养价值日益受到重视，人们对食用菌的消费兴趣日益增长，才造就了食用菌产业蒸蒸日上的态势。

食用菌栽培是现代生态农业的一个重要组成部分。

人们已认识到，包括食用菌在内的“菌物界”，其降解并吸收有机物的能力强，生长发育的速度快，在物质转化中有很大的优势。

因此，菌物生产、植物生产与动物生产呈三足鼎立之势，而且菌物生产在三者中起着综合利用的纽带作用。

食用菌生产不仅在农业生态循环中具有重要地位，而且在为我国解决富余劳力，延长农业产业链，深化农业产业结构调整，减少环境污染，保护生态环境，增加农民收入，促进农村经济可持续发展等方面也具有十分重要的作用。

食用菌生产作为技术含量较高的劳动力密集型产业，在农村种植业调整中所面临的机遇大于挑战。

食用菌在贸易中的关税壁垒已基本消除，而产品质量、卫生指标等方面的“技术壁垒”依然存在，且形势日趋严峻。

同时，随着城乡居民消费理念的转变，“向往绿色，崇尚珍稀，关注安全”已成为国内消费新潮。

## 内容概要

食用菌一产以木屑、棉籽壳、稻草、麦秸、玉米秆、玉米芯、甘蔗渣、麦（麦夫）、菜籽饼、牛马粪等为原料，将农业生产的副产品及废弃物转化为味道鲜美、口感脆嫩、营养丰富并兼具食疗价值的天然食品。

本书着重回答了平菇、杏鲍菇、白灵菇、姬菇、秀珍菇的无害化栽培及其相关的基础知识和基本技能、菌种制备与质量检测、病虫害防治以及保鲜与加工等方面的203个问题。

本书以“介绍无害化栽培技术，减少产品污染，提高产品质量”为重点，力求开门见山地回答读者急需了解和解决的生产实践中遇到的疑难问题。

希望本书能够给基层的食用菌从业人员提供帮助。

<<平菇 杏鲍菇 白灵菇 姬菇生 >>

书籍目录

- 前言一、基础知识与基本技能 1.什么是菌丝？  
什么是子实体？  
2.什么叫做发菌？  
什么叫做出菇？  
3.什么叫原基？  
什么叫菇蕾？  
4.如何测量空气相对湿度？  
5.各种平菇对基质含水量和空气相对湿度的要求有什么区别？  
6.常见人工栽培食用菌对光照的要求有何区别？  
7.碳源在食用菌生长中有什么作用？  
8.氮源在食用菌生长中有什么作用？  
9.生长因子与食用菌生长的关系如何？  
10.矿质营养在食用菌生长中起什么作用？  
11.怎样调节培养基的pH？  
怎样测定培养基的pH？  
12.为什么要消毒？  
为什么要灭菌？  
消毒与灭菌有什么区别？  
13.食用菌生产中常采用哪些方式进行消毒或灭菌？  
14.为什么要用70%的酒精作表面消毒剂？  
15.绿色食品产地环境的基本要求是什么？  
16.食用菌无公害栽培对栽培环境有什么要求？  
17.食用菌无公害栽培应该对哪些危险点进行控制？  
18.怎样使用甲醛进行消毒处理？  
19.怎样快速消除甲醛残气？  
20.石灰粉能消毒或抑制杂菌吗？  
怎样正确使用石灰？  
21.在培养料中添加适量石灰，对哪几种食用菌有利无害？  
22.怎样正确使用高压蒸汽灭菌锅？  
23.怎样鉴别和选择塑料袋？  
24.常见的菌种容器有哪几种？  
各有何特点？  
25.怎样计算和测试培养基的含水量？  
26.人防工事适于栽培哪些菇类？  
27.利用人防工事种菇，怎样解决洞内湿度过高的问题？  
28.利用人防工事种菇，怎样解决照明问题？  
29.利用人防工事种菇，怎样解决通风问题？  
30.如何实现可持续利用人防工事栽培食用菌？  
二、菌种制备与质量检测 31.什么叫母种？  
什么叫原种？  
什么叫栽培种？  
32.为什么提倡在第一、第二批菇中挑选种菇？  
33.采用组织分离法培育菌种要经过哪些步骤？  
34.为什么说菌种不宜多次转管？  
35.菌种污染率过高应该怎么办？

36.液体菌种在生产、贮藏、运输与利用等方面各有何特点？

.....三、平菇四、杏鲍菇五、白灵菇六、姬菇七、秀珍菇八、病虫害防治九、保鲜与加工附录主要参考文献

章节摘录

(2) 菌墙堆叠欠妥菌袋进棚堆垛或垒墙太高, 10袋一码, 超过1米; 有的菌墙之间填入黏性土壤, 不透气; 有的填土后烧水不足; 有的菌墙码垛过于密集, 中间不填土; 有的菌袋垒墙时, 菌袋露外部分割膜, 又无保湿措施, 致使菌袋失水干燥。

(3) 先天性营养缺陷配方中原辅料棉籽壳、麦麸陈年受潮霉变, 养分降解; 有的因培养基酸败, 有的因菌袋内水分蒸发, 菌丝体脱水。

这些属于先天性营养不良, 形成菇盖薄, 菌盖边缘波状或不展盖, 色偏黄不白的变异菇。

(4) 催菇太早栽培者求菇心切, 菌丝没有达到生理成熟就开始催蕾, 催生了早产的畸形菇。

(5) 催蕾技术没到位低温刺激不够, 导致子实体发育受到抑制而变形。

有的在冬初菌袋进棚催蕾时, 为了保温, 疏忽了通风, 棚内严重缺氧, 结果催出的尽是长菇柄或拳头菇。

(6) 疏蕾太保守明知蕾太密, 舍不得摘掉, 留蕾太多。

结果菇体互相拥挤, 出现并连蝴蝶菇、侧向长牛舌菇等畸形菇。

(7) 管理不善白灵菇子实体生长发育期间, 因温、光、气调节不好, 导致菇体发育斜侧长出, 或驼背或盖面凹陷, 或斑点麻脸、色变等。

108. 如何避免白灵菇产生畸形菇?

避免白灵菇畸形菇的发生, 可以采用以下技术措施: (1) 菇棚结构合理菇棚应坐北朝南或坐西向东, 每棚栽培3000~5000袋, 门窗应能开能闭, 有利纵向空气对流; 棚顶应用无滴膜加草帘或遮阳网。

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>