

<<茶薪菇无公害栽培实用新技术>>

图书基本信息

书名：<<茶薪菇无公害栽培实用新技术>>

13位ISBN编号：9787109144125

10位ISBN编号：7109144127

出版时间：2010-4

出版时间：中国农业

作者：包水明//方金山//李荣同|主编:丁湖广

页数：99

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>

## <<茶薪菇无公害栽培实用新技术>>

### 前言

茶薪菇自然分布于闽、赣、鄂、桂、云、贵等省、自治区。

20世纪90年代在闽、赣交界的武夷山麓的江西广昌、黎川，福建的建宁、泰宁等地人工驯化栽培获得成功，迅速推广到我国大江南北。

作为我国近十几年来新开发的珍稀食用菌产品之一，茶薪菇不论是鲜品还是干品，食之清脆爽口，香味浓郁，含有丰富的营养成分，而且保健、药用功效明显，实为一种高蛋白、低脂肪、可食可补的高档食品。

在茶薪菇人工驯化栽培成功之初，其身价昂贵，常常仅出现在都市餐饮业和盛大宴会的餐桌之上。

后来随着茶薪菇产业的飞速发展，价格日趋合理，现今国内百姓亦能常常食之。

一些产品亦已出口至东南亚各国及我国香港、澳门特别行政区，其市场容量日趋扩大，发展前景十分喜人。

## <<茶薪菇无公害栽培实用新技术>>

### 内容概要

《茶薪菇无公害栽培实用新技术》由东华理工大学生物系教授包水明、副教授李荣同和金山生物科技开发中心总经理兼高级农技师方金山编著。

内容包括茶薪菇概述、茶薪菇的生物学基础、茶薪菇无公害栽培设施要求、茶薪菇无公害菌种制作技术、茶薪菇无公害栽培高产技术、茶薪菇病虫害无公害防治技术、茶薪菇保鲜与加工技术7个方面。

《茶薪菇无公害栽培实用新技术》内容新颖，技术规范，可操作性强，文字通俗易懂，适于广大菇农和食用菌技术人员阅读应用，同时对农林院校师生、科研单位人员亦有一定的参考价值，还可作为职业技能培训教材。

## <<茶薪菇无公害栽培实用新技术>>

### 书籍目录

出版说明序前言一、茶薪菇概述（一）分类与分布（二）营养价值（三）产业现状及发展前景（四）无公害食用菌生产的意义与概念（五）食用菌无公害栽培的原理与控制点二、茶薪菇的生物学基础（一）形态构造（二）生长条件与影响因子三、茶薪菇无公害栽培设施要求（一）配套机械设备（二）栽培房棚安全生产条件要求（三）灭菌设施及设备（四）接种设施与设备四、茶薪菇无公害菌种制作技术（一）母种制种技术（二）原种制种技术（三）栽培种制种技术（四）菌种选育技术（五）菌种复壮与保藏技术五、茶薪菇无公害高产栽培技术（一）栽培季节的选择（二）原辅材料与基质安全要求（三）原料配制与拌料（四）装袋与灭菌（五）菌袋无菌操作接种（六）菌袋室内培养管理技术（七）原基发生阶段管理技术（八）子实体生长阶段管理技术（九）覆土出菇技术六、茶薪菇病虫害无公害防治（一）杂菌种类与防治（二）生理性病害与防治（三）侵染性病害与防治（四）主要虫害与防治七、茶薪菇保鲜与加工及产品标准（一）成熟标志（二）采收方法（三）保鲜与加工技术（四）产品质量标准主要参考文献

## <<茶薪菇无公害栽培实用新技术>>

### 章节摘录

(3) 无机盐 无机盐如磷、钾、镁、钙等矿质元素，对菌丝生长有利，对子实体生长发育也有益。

茶薪菇生产时，在培养料和普通水中的无机盐含量就足够了。

维生素用量甚微，但不可缺少，在培养料配用的麦麸、米糠中，维生素含量足够。

因此，无机盐和维生素不必另外添加。

2. 温度 茶薪菇是在温带至亚热带地区从春季至秋季发生的广温型木腐生食用菌。

菌丝生长的温度范围在4~34℃。

温度过高菌丝容易老化变黄，当温度在33℃以上时，菌丝生长受到严重抑制，超过38℃时就会死亡。

当温度处于14℃以下时，菌丝生长速度明显减慢；低于4℃时，菌丝停止生长，处于休眠状态。

但茶薪菇菌丝能耐低温，在-14℃下5天、-40℃下4天，也不会死亡。

温度一旦回升，菌丝就恢复生长。

3. 水 水是茶薪菇新陈代谢、吸收营养必不可少的基本物质。

茶薪菇对各种营养物质的吸收和输送，是在水的运载下进行的；其代谢废物，也是溶于水后，才能被排出体外。

缺少水分的菌丝便处于休眠状态，停止发育，根本不能产生子实体。

此外，水对料温的变化也起缓冲作用，在菌丝生长和培养基制作中，要求含水量为60%~65%，低于50%将不出菇，高于70%菌丝生长减慢、纤弱。

4. 空气 茶薪菇属于好氧真菌，呼吸作用是正常生命活动不可缺少的生理过程。

在新陈代谢过程中，以有机物质作为呼吸底物，在有氧条件下进行彻底氧化，并释放能量。

菌丝短期缺氧时，就借助于酶解作用，暂时维持生命活动。

但要消耗大量营养物质，菌丝逐渐衰弱。

缩短寿命；严重缺氧时，菌丝生长受阻，比较纤弱，且容易受杂菌污染。

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>