

<<香菇栽培实用技术>>

图书基本信息

书名：<<香菇栽培实用技术>>

13位ISBN编号：9787109153417

10位ISBN编号：710915341X

出版时间：2011-3

出版时间：中国农业

作者：谭琦//宋春艳

页数：122

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>

## <<香菇栽培实用技术>>

### 内容概要

食用菌产业是伴随着我国改革开放的步伐发展起来的。1978年全国食用菌产量仅6万吨，占世界总产量的5.7%。改革开放后，食用菌产业凭借“不与人争粮、不与粮争地、不与农争时，投资小、见效快、零污染”等优势，犹如星星之火，在全国迅速燎原。2009年我国食用菌产量已达2020万吨，占世界总产量的80%左右，产值达1103亿元，在种植业中仅次于粮、棉、油、菜、果，排名第六，全国从业人员超过了2500万人，中国已成为世界食用菌生产的大国。

在食用菌产业蓬勃发展之时，国家食用菌产业技术体系成立了，这无疑将为整个产业起到强有力的技术支撑作用。

在这个平台的支持下，岗位专家对全国各地食用菌生产进行了系统调研，在其他岗位专家、综合试验站、生产基地的大力支持下，栽培功能室的专家结合自身工作，对我国生产量最大的平菇、香菇、木耳、双孢蘑菇、金针菇及珍稀食用菌的栽培技术进行了归纳、总结和提炼，编写出适合指导不同主产区生产的系列实用丛书，以供广大菇农学习、借鉴、提高，促进食用菌区域性标准化栽培模式的加速推广，为我国食用菌产业的稳步提升做出贡献。

## <<香菇栽培实用技术>>

### 书籍目录

序第一章 概述第一节 香菇的分类地位第二节 香菇的营养价值第三节 香菇的栽培史第二章 生物学特性第一节 形态特征第二节 生活史第三节 生长发育条件一、营养二、温度三、水分四、空气五、光照六、酸碱度第三章 福建香菇栽培技术第一节 脱袋斜置畦式栽培一、栽培设施二、品种三、培养料四、菌棒制作五、菌棒培养六、出菇管理七、采收第二节 脱袋覆土栽培一、栽培设施二、品种三、菌棒制作四、菌棒培养五、下田覆土六、出菇管理七、采收第三节 不脱袋层架栽培一、栽培设施二、品种三、培养料四、菌棒制作五、菌棒培养六、出菇管理七、采收第四章 浙江香菇栽培技术第一节 秋季大棚栽培一、栽培设施二、品种三、培养料四、菌棒制作五、菌棒培养六、出菇管理七、采收第二节 高层棚架栽培一、栽培设施二、品种.....第五章 四川香菇栽培技术第六章 湖北香菇栽培技术第七章 河南香菇栽培技术第八章 辽宁香菇栽培技术主要参考文献

## <<香菇栽培实用技术>>

### 章节摘录

版权页：插图：直径在8~10厘米时生长量增加，呼吸强度加大，要注意通气和降温。在翻袋的同时，用直径1毫米的钢针在每个接种点菌丝体生长部位中间，离菌丝生长的前沿2厘米左右处扎微孔3~4个；或者将外套袋的袋口打开进行通气，同时挑出杂菌污染的袋。这时由于菌丝生长产生的热量多，要加强通风降温，最好把发菌场地的温度控制在25℃以下。菌棒培养到30天左右再翻一次袋。在翻袋的同时，用钢丝针在菌丝体的部位，离菌丝体生长的前沿2厘米处扎第二次微孔，每个接种点菌丝生长部位扎一圈4~5个微孔，孔深约2厘米。为了防止翻袋和扎孔造成菌棒污染杂菌，装袋时一定要把菌棒装紧，菌棒装的越紧，杂菌污染率越低。

凡是封闭式发菌场地，如利用房间、温室发菌，在翻袋扎孔前要进行空间消毒，可有效地减少杂菌污染。发菌期还要特别注意防虫灭虫。由于菌棒的大小和接种点的多少不同，一般要培养45~60天菌丝才能长满袋。这时还要继续培养，待菌棒内壁四周菌丝体出现膨胀，有褶皱和隆起的瘤状物，且逐渐增加，占整个袋面的2/3，手捏菌棒瘤状物有弹性松软感，接种穴周围稍微有些褐色时，表明香菇菌丝生理成熟，可进菇场转色出菇。

## <<香菇栽培实用技术>>

### 编辑推荐

《香菇栽培实用技术》为国家食用菌产业体系栽培技术丛书之一。

<<香菇栽培实用技术>>

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>