第一图书网, tushu007.com

<<食用菌栽培实用技术问答>>

图书基本信息

书名：<<食用菌栽培实用技术问答>>

13位ISBN编号：9787502353872

10位ISBN编号：7502353879

出版时间：2006-10

出版时间：科学技术文献出版社

作者：潘熙筑

页数：418

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

第一图书网, tushu007.com

<<食用菌栽培实用技术问答>>

内容概要

《食用菌栽培实用技术问答》概述了生产食用菌的基本知识，并详细地介绍了目前我国所栽培的30多种主要食用菌：平菇、杏鲍菇、阿魏菇、白灵菇、金福菇、鸡腿蘑、蘑菇、草菇、大球盖菇、大肥菇、竹荪、虫草、羊肚菌、香菇、灰树花、茶树菇、牛肝菌、真姬菇、猴头菇、长根菇、茯苓、灵芝、金耳、黄伞、杨树菇、黑木耳、银耳、金针菇、蜜环菌、松口蘑、毒菇等品种的形态特征、生活条件以及具体栽培管理技术。

该书着重突出实用性，图文并茂，文字通俗易懂。

《食用菌栽培实用技术问答》适合广大种菇人员、食用菌工作者、生产加工人员阅读使用。

食用菌是营养丰富，并具许多医疗保健价值的珍贵食品。

尤其是近年来我国的珍稀食用菌品种层出不穷。

作者根据自己几十年的种菇实践经验，并搜集了大量国内外关于食用菌栽培的新品种、新技术、新方法等资料，编写了《食用菌栽培实用技术问答》，提供给读者。

《食用菌栽培实用技术问答》编排力求全面、系统、简明、实用、通俗易懂，采取问答形式编写。

前半部概述部分全面、系统介绍了食用菌全套生产技术，后半部分着重介绍目前国内所栽培的主要食用菌品种的形态特征、生活条件以及具体的栽培技术。

对相同、重复的技术部分均已删去。

为了突出实用性，使读者更清楚，《食用菌栽培实用技术问答》采用了不少插图，使读者一目了然。

可供广大种茹者参考，以及可为农村及城市下岗青年以及食用菌爱好者，介绍这一致富门路。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

潘熙筑，1940年出生，1962年毕业于江西轻工业学院，农艺师职称，从20世纪60年代起，从事食用菌生产、管理、技术、指导、研究等工作，至今已有30余年，是九江市、省（江西省）食用菌协会理事，先后多次办厂（食用菌场、厂）并多次受九江、南昌、江西省农科院、鹰潭、海南、三亚、河北保定、东北、沈阳等地有关单位聘请作食用菌技术指导等工作。

第一图书网, tushu007.com

<<食用菌栽培实用技术问答>>

书籍目录

概述1.什么是食用菌?2.发展食用菌的意义?3.灭菌和消毒有什么不同?具体方法怎样?4.常压灭菌的关键是什么?5.高压灭菌时应注意的问题是什么?6.灭菌温度指示剂的作用是什么?7.常压灭菌灶（锅）有哪些种类?8.什么是紫外线灭菌法?应注意些什么?9.甲醛消毒剂有何特点?如何使用?10.高锰酸钾有何特性?如何使用?11.硫磺有何特性?用它做消毒剂如何使用?使用时应注意哪些问题?12.酒精有何特性?用它做消毒剂应注意哪些问题?70%～75%的酒精如何配制?13.新洁而灭的特性怎样?怎样用它来消毒?14.来苏尔的特性怎样?怎样使用?15.石炭酸的特性怎样?怎样使用?16.漂白粉的特性怎样?怎样使用?17.石灰、石膏有何区别?石灰的作用是什么?18.硫酸铜的性质怎样?怎样使用?19.苯来特的性质怎样?怎样使用?20.升汞的性质怎样?作用怎样?21.在食用菌生产中怎样使用多菌灵?22.如何预防杂菌污染?23.如何进行菌种质量鉴定?24.食用菌菌种生产中常见的杂菌有哪些?25.食用菌生产中引起杂菌污染的原因有哪些?26.在食用菌生产中防治病虫害，为什么要预防为主，防重于治?27.在食用菌生产中，粘菌病症状怎样?怎样防治?28.软腐病症状怎样?怎样防治?29.链孢霉菌的症状怎样?怎样防治?30.青霉菌的症状怎样?怎样防治?31.绿色木霉菌的症状怎样?怎样防治?32.黄曲霉、根霉、毛霉的症状各怎样?怎样防治?33.为什么要正确掌握培养料的碳氮比?34.怎样计算食用菌培养料中的碳氮比?35.怎样求培养料的含水量?36.知道含水量求应加多少水，怎样计算?37.高压灭菌放冷气与温度的关系怎样?38.灭菌的时间长短与酸碱度的关系怎样?39.培养基与灭菌的温度、压力、时间关系怎样?40.光照（亮度）与灯泡的大小关系怎样?41.生产食用菌常用的符号及意义怎样?42.怎样查对干湿温度计相对温度?43.塑料的燃烧鉴别方法是什么?44.生产食用菌的几种薄膜物理性能怎样?45.琼脂在食用菌生产中有什么作用?怎样使用?46.白糖和红糖有何区别?在配制培养基时为什么多用红糖?47.在配制培养基时，为什么有的要放一定量的玉米粉?它有什么作用?48.棉籽壳是什么?在配制培养基时怎样使用棉籽壳?49.用木屑做主料生产食用菌作培养基时，应注意些什么?50.种菇应选择怎样的菇木?51.生产食用菌用米糠做辅料应注意什么?52.生产食用菌用麦麸做辅料应注意什么?53.常用麦麸、米糠中营养成分、无机元素含量怎样?54.种菇的主要辅料石膏性质怎样?使用时应注意什么?55.碳酸钙的性质怎样?使用时应注意些什么?56.过磷酸钙的性质怎样?使用时应注意些什么?57.硫酸镁在食用菌生产中的作用是什么?58.硫酸铵在食用菌生产中的作用是什么?59.食用菌生产时有时用尿素做辅料，应注意什么?60.何谓无纺布?在食用菌生产中有何作用?61.怎样进行无菌室使用前的消毒工作?62.接种箱的消毒怎样进行?63.培养料怎样消毒?应注意什么?64.怎样进行培养基的消毒、灭菌效果检查?65.留种的种菇、种耳的选择方法怎样?66.什么是组织分离法?67.什么是孢子分离法?68.怎样进行基质和耳木分离培养?69.何谓菌种生产?70.什么是单一型菌种?什么是混合型菌种?71.为什么母种不能多次转管?72.母种制作工艺流程怎样?73.母种培养基应如何配制?应注意些什么?74.什么是原种?什么是栽培种?它们有何区别?75.原种、栽培种培养基一般分哪两大类?76.木腐菌原种培养基如何配制?应注意些什么?77.原种怎样进行灭菌、接种?78.转接菌种是否每接完一箱（批），都要用甲醛重新熏蒸一次?79.制原种（栽培种）接种后，培养应怎样进行?80.谷粒菌种的制作方法怎样?应注意什么?81.简易接种箱是怎样制作的?82.简单接种室（帐）是怎样制作的?83.简易恒温箱怎样制作?84.家用电冰箱怎样改制成恒温箱培养菌种?85.怎样用家用高压锅灭菌制种?86.草腐菌原种（栽培种）制作方法怎样?87.木、竹条、木钉、竹片等菌种的制作方法怎样?88.什么是“炮弹”菌种，具体怎样制作和使用?89.怎样检查菌种的质量?90。
菌种保存常有哪些方法?91.食用菌采收后加工有哪几种形式?92.食用菌保鲜有几种方式?怎样进行?93.食用菌干制有几种方法?各具什么特点?94.如何建造烤房?95.怎样烘烤香菇?并烤出香味?96.搭建216平方米的出菇棚需要多少苗竹（南竹）?97.立体菇棚结构示意图98.怎样测定段木的含水量?平菇（凤尾菇）1.平菇的属性怎样?2.平菇的营养价值和经济价值怎样?3.平菇、凤尾菇的形态特征有何不同?它们的生活史怎样?4.平菇所需要的生活条件怎样?5.平菇的母种怎样配制?6.平菇的原种（栽培种）怎样配制?7.平菇玉米原种怎样制作?8.平菇麦粒原种怎样制作?9.平菇的栽培方式有哪些?10.怎样进行平菇袋栽?11.稻草栽培平菇技术要点?12.稻草发酵墙式栽培平菇技术怎样?13.平菇菌丝生长期怎样管理?14.平菇进入生殖生长期应怎样管理?15.平菇如何进行盐水加工?16.平菇、凤尾菇高产栽培的技术要点有哪些?香菇1.香菇的简介及发展史怎样?2.香菇的形态怎样?3.香菇的营养价值和经济价值怎样?4.香菇需要的生活条件怎样?5.目前我国生产香菇的方法有哪些?6.袋栽香菇生产工艺流程怎样?7.怎样配制香菇母种?8.香菇原种、栽培

第一图书网, tushu007.com

种配方怎样?怎样制作?9.香菇料筒袋怎样制作?具体应注意哪些?10.香菇筒袋接种后培养应注意哪些问题?11.常规香菇栽培菌丝长满后如何炼筒?12.菌丝营养生长（发菌）管理怎样进行?13.怎样选好菇场及搭建荫棚?14.怎样制作菇筒排放架?15.菇筒怎样脱袋?脱袋要具备哪些条件?16.菇筒怎样转色?17.转色不正常现象如何处理?18.香菇怎样进行出菇管理?19.香菇怎样进行采收与加工?20.香菇脱水升温和通风量关系如何?21.香菇生产中，病虫害所造成的危害主要有哪几个方面?22.造成病虫害发生和流行的原因有哪些?23.食用菌的病虫害防治较其他作物更为困难的原因是什么?24.引进原种质量简易鉴别法?25.香菇袋绿色木霉菌症状怎样?怎样防治?26.香菇菌袋常见杂菌及出现原因?27.曲霉菌包括哪些?它是怎样引起的?28.链孢霉菌症状怎样?怎样防治?29.香菇室外高棚层架生产花菇栽培技术与常规菌袋露地栽培技术有什么不同?30.花菇是怎样形成的?31.花菇生产的工艺流程怎样?32.花菇的形成条件怎样?33.花菇栽培技术管理要点是什么?34.何为夏菇?夏菇的由来?35.生产反季节菇的必要条件?36.生产反季节菇的工艺流程?37.反季节菇栽培技术怎样?38.香菇保鲜原理与方法怎样?灰树花1.灰树花的营养价值和药用价值怎样?2.灰树花的形态怎样?3.灰树花需要的生活条件怎样?4.灰树花的栽培季节怎样安排?5.灰树花的母种培养基如何配制?6.灰树花的原种培养基有何特点?如何配制?7.栽培袋配方及制法?8.灰树花怎样进行出菇管理?9.灰树花怎样适时采收加工?茶树菇1.茶树菇的形态怎样?2.茶树菇有哪些营养价值和药用价值?3.茶树菇的生活条件怎样?4.茶树菇品种温型是怎样划分的?优良品种有哪些?5.茶树菇的母种怎样配制?6.茶树菇的原种、栽培种配方怎样?具体制作方法怎样?7.茶树菇怎样出菇管理?如何采收加工?8.茶树菇的病虫害如何防治?真姬菇1.真姬菇的营养价值和经济价值怎样?2.真姬菇的形态特征怎样?3.真姬菇需要哪些生活条件?4.真姬菇的栽培技术怎样?5.真姬菇怎样加工?牛肝菌1.牛肝菌的特性怎样?它有何经济价值和药用价值?2.牛肝菌的形态特征怎样?3.牛肝菌的生活条件怎样?4.牛肝菌的组织分离及母种如何制备?5.牛肝菌的原种、栽培种配方怎样?怎样制备?6.牛肝菌的栽培季节怎样?怎样栽培?7.牛肝菌加工方法怎样?长根菇1.长根菇的形态是怎样?它的营养价值和经济价值是怎样?2.长根菇的栽培技术怎样?金耳1.金耳的形态特征怎样?我国哪些地方产?目前驯化栽培情况怎样?2.金耳与银耳在菌种制作上有哪些相似及不同之点?3.金耳的组织分离法怎样?4.金耳的原种栽培种怎样制备?5.金耳的瓶栽及袋栽怎样进行?6.段木怎样生产金耳?猴头1.猴头的营养价值和药用价值怎样?2.猴头的形态特征怎样?3.猴头的生活史怎样?4.猴头的生活条件怎样?5.猴头的母种如何制备?6.猴头的原种、栽培种如何制备?7.猴头怎样进行瓶栽?8.猴头怎样袋栽?9.猴头菇出现畸形菇的原因是什么?10.猴头的采收和加工怎样进行?11.猴头级别如何划分?茯苓1.茯苓的生物学特征怎样?它有什么其他名称?2.茯苓的药用、食用及保健作用怎样?3.茯苓的形态特征怎样?4.茯苓的生活条件怎样?5.野生茯苓的采挖方法如何?6.茯苓母种怎样制备?7.茯苓的组织分离法与孢子分离法各有何优缺点?8.茯苓原种（栽培种）怎样制作?9.茯苓的栽培方法有哪些?10.怎样用松蔸栽培茯苓?11.茯苓段木栽培怎样进行?12.茯苓场白蚁如何综合防治?黄伞1.黄伞的营养价值和经济价值怎样?2.黄伞的形态特征怎样?3.黄伞的生活条件怎样?4.黄伞的袋栽技术怎样?5.黄伞的种植的技术要点有哪些?杨树菇1.杨树菇的营养价值及经济价值怎样?2.杨树菇的形态特征怎样?3.杨树菇的生活条件怎样?4.杨树菇的母种、原种配方怎样?如何制备?5.怎样制作杨树菇的栽培种?6.杨树菇怎样进行出菇管理?7.杨树菇的病虫害如何防治?黑木耳1.黑木耳的形态特征怎样?它的近缘种有哪些?2.我国的黑木耳发展概况怎样?3.黑木耳的经济价值和营养价值怎样?4.黑木耳的生活习性怎样?5.怎样进行黑木耳段木栽培?6.黑木耳段木栽培怎样进行假困山与困山管理?7.什么时候起架?8.黑木耳催耳及出耳管理怎样进行?9.黑木耳段木栽培怎样进行出耳管理?10.新科黑木耳的特性怎样?具体栽培技术如何?11.怎样进行袋栽木耳生产?12.黑木耳采收加工标准怎样?13.黑木耳玉米菌、麦粒种怎样制作?银耳1.银耳的形态特征怎样?2.银耳的营养价值、药用价值怎样?3.银耳的生活条件怎样?4.银耳的母种如何制作?它和其他食用菌母种制作有何不同?5.银耳的原种菌种如何生产?6.银耳的栽培种怎样配制?与原种配制有何不同?7.银耳袋装高产模式怎样?灵芝1.灵芝的药用价值怎样?灵芝孢子粉有哪些功效?2.灵芝的形态及内部结构怎样?3.灵芝生活条件怎样?4.灵芝母种怎样制作?5.灵芝原种（栽培种）怎样制作?6.灵芝的段木栽培技术怎样?7.灵芝的瓶栽技术怎样?8.灵芝的袋栽技术怎样?9.灵芝的分级与包装怎样?10.段木灵芝与袋栽灵芝子实体怎样区别?11.鹿角灵芝怎样生产?12.灵芝盆景如何制作?13.特大灵芝如何生产?金针菇1.什么叫金针菇?它的属性怎样?2.人工栽培的金针菇主要分哪几种类型?3.金针菇的营养药用价值怎样?4.金针菇的形态特征怎样?5.金针菇需要的生活条件怎样?6.金针菇母种如何制作?7.金针菇的原种（栽培种）如何制作?8.栽培金针菇的容器有哪些?9.袋栽金针菇一般宜用什么塑料袋?10.袋栽金针菇头潮菇的管理分几个步骤?11.二潮菇（潮间菇）的管理分几

第一图书网, tushu007.com

个步骤?12.袋栽金针菇头潮菇现蕾前如何管理?即催蕾怎样进行?13.抑制怎样进行?14.催蕾怎样进行?15.育菇怎样进行?蜜环菌1.蜜环菌的属性怎样?经济价值和药用价值怎样?2.蜜环菌的形态特征怎样?3.蜜环菌生长所需的生活条件怎样?4.蜜环菌的生活史怎样?5.蜜环菌生产方法、工艺流程怎样?。
6.蜜环菌母种怎样制备?7.蜜环菌的原种（栽培种）如何制备?8.菌材培养方法怎样?9.制蜜环菌药剂方法怎样?松口蘑1.松口蘑的营养价值和药用价值怎样?2.松口蘑的形态特征怎样?3.松口蘑的生活史是怎样的?4.松口蘑的生活条件怎样?5.松口蘑的组织分离与其他食用菌有何不同?蘑菇1.蘑菇有何营养价值和经济价值?2.蘑菇是由哪几部分组成的?3.蘑菇一生可分为几个生育阶段?4.蘑菇对生活条件的要求怎样?5.蘑菇生产工艺流程怎样?6.怎样安排蘑菇生产季节?7.怎样建造菇房?8.蘑菇床架是怎样设制的?9.蘑菇培养料的主要原材料有哪些?怎样配制?lO.蘑菇培养料的粪草比例如何掌握?11.蘑菇培养料在什么时间堆制为好?12.怎样进行蘑菇培养料的堆制发酵?13.发酵料怎样翻堆?14.什么叫后发酵?怎样进行后发酵?15.后发酵的好处是什么?16.后发酵应注意哪些事项?17.衡量发酵后培养料的标准是什么?18.播种前怎样进行菇房、床架、培养料消毒?19.蘑菇如何播种?20.蘑菇菌种如何制作?21.播种后怎样管理?22.蘑菇如何采收?大月巴菇1.大肥菇的特性、形态特征怎样?2.大肥菇的生物特性怎样?与双孢蘑菇有何不同?3.大肥菇的栽培季节怎样安排?4.大肥菇的母种生产配方怎样?5.大肥菇的原种，栽培种生产配方怎样?在配制时有何区别?6.大肥菇培养料如何进行二次发酵?7.大肥菇如何进行播种和覆土?8.大肥菇怎样进行出菇管理与采收?草菇1.草菇的营养价值和经济价值怎样?2.草菇的形态结构怎样?3.草菇的发育和生活史怎样?4.草菇子实体发育过程可分为哪六个时期?5.草菇的生活条件怎样?6.草菇的母种如何配制?7.草菇的组织分离如何进行?有何特点?8.草菇菌种保存有何特点，与一般食用菌保存有何不同?9.草菇的原种和栽培种配方怎样?10.草菇的原种和栽培种怎样制作?11.草菇的栽培方式有哪些?12.草菇生产中常见的问题及对策?大球盖菇1.大球盖菇的营养价值和经济价值怎样?2.大球盖菇的形态特征怎样?3.大球盖菇的生活条件怎样?4.怎样制作大球盖菇母种?5.大球盖菇的生产季节怎样安排?6.大球盖菇的栽培技术要点怎样?7.大球盖菇的病虫害如何防治?鸡腿蘑1.鸡腿蘑的营养价值和药用价值怎样?2.鸡腿蘑的形态特征怎样?3.鸡腿蘑的生活条件怎样?4.鸡腿蘑的母种培养基配方怎样?怎样制作?5.鸡腿蘑的原种，栽培种的培养基配方如何?怎样制作?6.鸡腿蘑的生产季节怎样安排?7.鸡腿蘑有哪些栽培方式?8.鸡腿蘑的栽培与管理怎样?9.鸡腿蘑怎样采收与加工?杏鲍菇白灵菇金福菇阿魏蘑竹荪冬虫夏草羊肚菌毒菇

第一图书网, tushu007.com

<<食用菌栽培实用技术问答>>

编辑推荐

食用菌是营养丰富，并具许多医疗保健价值的珍贵食品。
尤其是近年来我国的珍稀食用菌品种层出不穷。
作者根据自己几十年的种菇实践经验，并搜集了大量国内外关于食用菌栽培的新品种、新技术、新方法等资料，编写了《食用菌栽培实用技术问答》，提供给读者。
《食用菌栽培实用技术问答》编排力求全面、系统、简明、实用、通俗易懂，采取问答形式编写。
前半部概述部分全面、系统介绍了食用菌全套生产技术，后半部分着重介绍目前国内所栽培的主要食用菌品种的形态特征、生活条件以及具体的栽培技术。
对相同、重复的技术部分均已删去。
为了突出实用性，使读者更清楚，《食用菌栽培实用技术问答》采用了不少插图，使读者一目了然。
可供广大种茹者参考，以及可为农村及城市下岗青年以及食用菌爱好者，介绍这一致富门路。

第一图书网, tushu007.com

<<食用菌栽培实用技术问答>>

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