

<<香菇速生高产栽培新技术>>

图书基本信息

书名：<<香菇速生高产栽培新技术>>

13位ISBN编号：9787508236759

10位ISBN编号：7508236750

出版时间：2005-9

出版时间：金盾

作者：丁湖广

页数：265

字数：190000

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>

<<香菇速生高产栽培新技术>>

前言

《香菇速生高产栽培新技术》自出版以来，已第二次修订并印刷11次，发行达41.8万册，其“星火”燃遍大江南北，并传到国外。

马来西亚《今日农业》和日本《特产情报》以及韩国《食用菌月刊》等刊物都摘登了书中部分技术资料。

本书是一部深受读者欢迎的香菇生产实用工具书。

随着我国香菇产业实施“南菇北移”战略和加入WTO之后香菇贸易进入全球化的新形势下，我国香菇生产区域由南向北延伸，不断扩大，形成了产业化、专业化、标准化生产的新格局。

香菇产量逐年上升，2004年全国香菇产量达到8万吨（干品），占亚洲香菇总产量的78%，居世界首位。

产品质量不断优化，并沿着无公害、绿色、有机食品生产方向发展。

香菇产品出口远销东南亚、欧美40多个国家和地区，据中国海关统计，2004年我国出口鲜香菇3.22万吨，干香菇2.47万吨，创汇2.13亿美元。

近5年来香菇生产技术也在不断突破，广大科技工作者合力攻关香菇安全优质高效栽培新技术，创立了许多新技术、新方法，尤其是在花菇生产技术上，出现了高架层集约化栽培和北方日光温室立体栽培，以及大袋小棚等多样式栽培，获得增值1-3倍的经济效益。

为了摆脱栽培受市场供求弹性的约束，各主产区因地制宜采取了反季节栽培，“逆向入市”，特别是北方各地发挥地理气候优势，研究成功周年制四季产菇技术，以及香菇生料栽培技术，香菇与多种作物组合栽培等，为香菇生产找到了新的增长点。

<<香菇速生高产栽培新技术>>

内容概要

本书由福建省食用菌学会秘书长丁湖广高级农工艺师等编著。

这次修订内容改动较多，仅保留了第二版的香菇速生高产栽培新技术部分，增加了全国近年来香菇速生高产的新技术、新经验，包括香菇安全优质生产的要求和栽培技术，反季节夏产出口菇、周年制四季产菇、香菇生料栽培技术，花菇优质高效多样式栽培；介绍了高产优质菌种制作工艺，新兴液体菌种和胶囊型菌种工厂化生产技术，无公害香菇病虫害防治及产品加工和标准。

内容新颖，技术先进，可操作性强。

适合广大菇农和香菇制种与栽培专业技术人员以及农业院校相关专业师生阅读参考。

<<香菇速生高产栽培新技术>>

书籍目录

第一章 香工姑安全优质高效生产基本要求 一、香菇无公害生产的重要性 (一) 提高中国香菇品牌的国际竞争力 (二) 食品健康安全众望所归 (三) 产业发展的必然趋势 二、无公害香菇产地环境条件 (一) 生产场地主要污染源 (二) 优化产地环境技术指标 (三) 产地生态环境技术指标 三、无公害生产原辅材料要求 (一) 主要原料 (二) 辅助原料 (三) 添加剂 (四) 培养基质安全标准 (五) 配用材料 (六) 无公害消毒用品 四、无公害生产配套设施 (一) 现代化生产常用机械设备 (二) 料袋灭菌设备 (三) 无菌操作设备 第二章 香菇安全优质高效栽培技术 一、香菇野外露地栽培高产技术 (一) 生产季节安排 (二) 当家品种选择 (三) 培养料配制 (四) 培养料装袋灭菌 (五) 打穴接种 (六) 室内养菌 (七) 野外脱袋排场 (八) 菌筒转色催蕾 (九) 出菇管理 (十) 菌筒浸水补肥 二、花菇优质高效多样式栽培技术 (一) 花菇形成机制与条件 (二) 花菇栽培的各种模式 (三) 花菇生产季节 (四) 花菇菌株选择 (五) 花菇培养料配制 (六) 越夏养菌带袋转色 (七) 高棚架层集约化培育花菇技术 (八) 小棚大袋培育优质花菇技术 (九) 北方日光温室立体培育花菇技术 (十) 畦床埋筒培育花菇技术 (十一) 田野生料菌床栽培花菇技术 (十二) 谷壳栽培花菇技术 (十三) 花菇培育中常见的问题与排除 三、反季节夏产出口菇栽培技术 (一) 反季节栽培方式 (二) 反季节栽培生产安排 (三) 夏季生产出口菇适用菌株

第三章 高产优质香菇菌种制作工艺 第四章 无公害香菇的病虫害防治 第五章 香菇安全优质加工与产品标准 附录 主要参考文献

<<香菇速生高产栽培新技术>>

章节摘录

(二) 食品健康安全众望所归 “回归自然, 向往绿色, 讲究保健, 关注安全”, 这是现代食品消费的时尚新潮。

食品安全的核心是无公害, 让消费者吃得放心, 这已逐步成为亿万民众的共识, 亦成为一种物质文明享受的现实追求。

维护消费者的健康和权益, 已成为世界各国的一个重要决策。

国务院办公厅颁布的2001~2010年《中国食物与营养发展纲要》中, 强调保障食品质量、安全与卫生, 大力发展无污染, 安全优质, 营养丰富的食物生产。

2001年4月国家农业部出台了《全面推行无公害食品行动计划的实施意见》, 继之国家质量监督检验检疫总局和国家农业部又联合发布了《无公害农产品管理办法》。

表明食品安全已引起了政府的高度重视。

在这种新形势下, 更应以安全为目标, 从生产源头抓起, 不断提高产品质量, 使其达到国际HACCP(安全卫生)认证的要求, 实现从田园到餐桌安全无污染, 让消费者吃得放心, 吃得健康, 这是人心所向, 大势所趋的主流, 也是时代发展赋予我国香菇生产者义不容辞的光荣使命。

(三) 产业发展的必然趋势 我国是香菇生产大国, 在香菇生产中任重道远。

但应当看到的是我国香菇生产大多数是单家独户栽培, 科技和生产实力薄弱, 产品质量缺乏国际竞争力; 生产设备简陋, 生产工艺和管理技术, 还存在许多有待解决的实际问题。

加之现代工业发展, “三废”的大量出现和农业化肥、农药的频繁使用, 引起了农业环境土壤、水源、空气的污染和原料有害物质的残留, 导致香菇出现不同程度的污染。

<<香菇速生高产栽培新技术>>

编辑推荐

《香菇速生高产栽培新技术（第2次修订版）》总印数已达45万册以上。

<<香菇速生高产栽培新技术>>

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>