第一图书网, tushu007.com

<<白参菇栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<白参菇栽培技术>>

13位ISBN编号：9787508256986

10位ISBN编号：7508256980

出版时间：2009-6

出版时间：金盾出版社

作者：赵荣艳，段毅 编

页数：142

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

内容概要

白参菇概述，生物学特性，生产设施，原、辅材料，菌种生产技术，加工技术以及病虫害防治。文字通俗易懂，科学性、可操作性强，可供广大菇农，食用菌生产场、专业户，农业技术员以及食用菌经销人员阅读，亦可供农业院校相关专业师生参考。

<<白参菇栽培技术>>

书籍目录

一、概述（一）白参菇的分类地位与名称（二）白参菇的经济价值（三）白参菇的研究简介（四）白参菇的栽培状况和市场前景二、白参菇的生物学特性（一）形态特征（二）自然生态习性（三）产地分布（四）生活史及遗传特性（五）人工栽培条件三、白参菇的生产设施（一）菌种厂房设置（二）菌种生产设备（三）机械设备（四）栽培生产场所四、原、辅材料选择（一）主要原料（二）辅助原料（三）常用消毒与杀虫药剂五、白参菇菌种生产（一）优质菌种的选育（二）灭菌消毒与无菌操作（三）母种分离与培育（四）原种制作技术（五）栽培种制作技术（六）液体菌种制作技术（七）菌种质量鉴别（八）菌种保藏六、白参菇栽培技术（一）房棚要求（二）栽培季节（三）生产工艺流程（四）培养料配方（五）配制方法（六）装栽培袋（七）灭菌（八）冷却接种（九）室内养菌管理（十）熟化培养（十一）催蕾出菇管理（十二）子实体生长阶段管理（十三）采收加工（十四）养菌再出菇（十五）废料再利用七、白参菇加工技术（一）常用贮藏保鲜方法（二）干制技术八、白参菇常见病虫害及防治对策（一）主要病害及其防治（二）主要虫害及其防治附录参考文献

章节摘录

二、白参菇的生物学特性　（一）形态特征　1.白参菇子实体形态特征　白参菇子实体小型。
子实体为侧耳状、扇形、肾形或掌状开裂，通常覆瓦状叠生、簇生或群生，形似小菊花。
菌盖长为0.6～5厘米，宽0.8～3厘米，厚0.1～0.3厘米，菌盖上表面白色、灰白色、肉褐色至黄棕色，表面密披有茸毛或粗毛，具有多数裂瓣，韧肉质至软革质，边缘内卷；子实层体假褶状，假菌褶白色至黄棕色，每厘米14～26片，不等长，沿中部纵裂成深沟纹，褶缘钝且宽，锯齿状。
菌肉薄，约1毫米厚；菌肉白色，韧肉革质，质地韧；基部狭窄，菌褶窄，从基部呈辐射状长出，白色或灰白色，后期淡肉色带粉紫色，边缘往往呈掌形或瓣状纵裂而向外反卷如“人”字形，有条纹，子实体无柄或短柄。
2.白参菇孢子及菌丝形态特征　孢子印白色或淡肉色。
孢子无色透明，圆柱状，5～5.5微米×2～2.5微米，双核，孢子壁平滑。
担孢子圆柱形至腊肠形，无色，光滑，大小为4～6微米×1.5～2.5微米。
菌丝体白色、疏松、茸毛状，气生菌丝较旺。
菌丝有间隔，有分枝。
菌丝粗细不均，直径1.25～7.5微米。
单系菌丝系统，生殖菌丝有锁状联合，无色，交织排列，直径为5～8微米。

第一图书网, tushu007.com

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