

<<优质香菇周年栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<优质香菇周年栽培技术>>

13位ISBN编号：9787508278605

10位ISBN编号：7508278607

出版时间：2013-1

出版时间：金盾出版社

作者：张维瑞

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>

<<优质香菇周年栽培技术>>

内容概要

《优质香菇周年栽培技术》介绍了当前我国最为实用的优质香菇周年栽培新技术，内容包括：香菇的概况，香菇的生物学特性，优质香菇菌种制作技术、菌袋制作技术、常规栽培模式及技术、夏季栽培模式及技术、病虫害防治技术和产品的采收与加工等八个方面。

《优质香菇周年栽培技术》文字通俗易懂，技术先进实用，可操作性强。
适合于广大菇农、农业生产科技人员、农业院校相关专业师生阅读。

<<优质香菇周年栽培技术>>

书籍目录

第一章概况 第一节香菇周年栽培生产的意义 第二节优质香菇周年栽培的适宜区与栽培模式 一、优质香菇周年栽培的适宜区 二、优质香菇周年栽培的栽培模式 第二章香菇的生物学特性 第一节香菇的形态特征 一、菌丝体 二、子实体 第二节香菇的生活史 第三节香菇的生活条件 一、营养 二、温度 三、水分 四、空气 五、光照 六、酸碱度 第三章香菇周年栽培菌种制作技术 第一节菌种的分级形式 一、母种 二、原种 三、栽培种 第二节香菇菌种的类型 一、木屑菌种 二、种木菌种 三、枝条菌种 四、液体菌种 第三节菌种生产流程 第四节菌种生产的场地要求 一、场地要求 二、菌种场布局 第五节菌种生产设施 一、灭菌设备 二、接种设施 三、制种用具 四、制种用消毒剂 第六节母种的分离和制作技术 一、母种分离方法 二、培养基制作流程 三、母种接种方法 四、母种的培养 五、出菇试验 第七节原种与栽培种制作技术 一、培养基配制方法 二、拌料 三、装瓶或装袋 四、培养基灭菌要求 五、无菌接种要求 六、菌种培养管理技术 第八节菌种的质量鉴别 一、菌种质量标准 二、菌种质量标志 三、菌种检验方法 第九节菌种的保藏与复壮技术 一、菌种保藏技术 二、菌种复壮技术 第十节周年栽培香菇菌种生产注意事项 一、春夏培养，防高温 二、规范生产，防混杂 三、菌龄适宜，防老化 四、种性要明，防错用 第四章优质香菇周年栽培菌袋制作技术 第一节培养料的选择与配制 一、培养料的选择 二、培养料配方 三、培养料配制 四、制袋对培养料的要求 第二节装袋 一、机械装袋 二、手工装袋 三、装袋操作要求 第三节灭菌 一、灭菌方法 二、常压灭菌灶种类 三、常压灭菌灶的建造要求 四、灭菌要求 第四节接种 一、消毒剂的选择 二、场地消毒 三、菌种处理 四、接种操作程序和方法 五、接种后处理 六、接种注意事项 第五节培养 一、培养场所 二、管理措施 三、周年栽培培养管理要求 第五章优质香菇常规栽培模式及技术 第一节南方架式栽培花菇技术 一、栽培季节 二、栽培适宜区 三、栽培品种 四、出菇场所及建造 五、下田排场 六、催蕾技术 七、管理措施 第二节北方小棚大袋栽培花菇技术 一、栽培季节 二、栽培适宜区 三、栽培品种 四、出菇场所及建造 五、下田催蕾 六、出菇管理 第三节北方日光温室栽培香菇技术 一、栽培季节 二、栽培适宜区 三、栽培品种 四、出菇场所及建造 五、下田排场 六、出菇管理 第四节室外畦式秋栽香菇技术 一、栽培季节 二、栽培适宜区 三、栽培品种 四、出菇场所及建造 五、下田脱袋排场 六、菌筒转色 七、出菇管理 …… 第六章优质香菇夏季栽培模式及技术 第七章优质香菇周年栽培病虫害防治技术 参考文献

<<优质香菇周年栽培技术>>

章节摘录

版权页：插图：（一）装袋要求松紧适中 标准是成年人手抓料袋，五指抓起时要有木棒状硬度感，以中等力捏住，不凹陷，但袋面有微凹指印为宜；如果手抓料袋有凹陷感，或料袋有断裂痕迹，表明装料过松。

如果装料太紧，易破袋，而且透气性差，发菌生长缓慢。

如果太松将会产生如下问题：一是由于袋膜与料不紧贴，接种时会引起穴口薄膜上下震动，造成接种穴附近的薄膜内外气压差，杂菌就可随气流震动进入穴内，造成污染；二是发菌期菌袋翻堆搬动时，菌袋薄膜内外气压差，导致杂菌容易进入，产生污染；三是所装的培养料少，营养不足，长菇少、薄，影响产量和品质；四是灭菌后多数菌袋产生脱壁现象，在脱壁的地方香菇气生菌旺盛，此处吐黄水多，不仅容易烂筒，还会引发菌皮过厚，难以出菇。

因此，在不刺破袋的情况下，栽培香菇的料袋应尽量装紧。

（二）装袋的松紧、长短要均匀 装袋过程中要注意做到菌袋的松紧、长短要均匀，不要有的松、有的紧，有的长、有的短。

否则如果松紧、长短不均，就会产生菌丝走速不一致，出菇不齐的现象，难以管理而影响香菇的产量和质量。

（三）操作迅速 培养料装入袋内，由于不透气，料温上升极快，为了防止培养基发酵，装袋要迅速，各操作环节安排要紧凑，尽早完成。

特别是在较高温季节制袋的，从开始拌料到装袋结束，时间不超过6小时。

同时，培养料的配料量要与灭菌设备的吞吐量相衔接，做到当日配料，当日装完，当日灭菌。

如果有培养料剩余，切不可掺到第二天的配料中，否则极易引发整批培养料的酸败，而造成栽培的失败。

剩余的料只能单独调好酸碱度后装袋灭菌，或深埋或烧毁。

（四）扎紧袋口 扎口时用手将料压实，并清除粘附在袋口的培养料，先紧贴培养料用塑料线把袋口扎紧，再把袋口薄膜反折过来扎紧，要求捆扎牢固密封不漏气，防止灭菌后基料受热后膨胀，气压冲散扎头，袋口不密封，杂菌从口而入。

（五）动作规范，轻拿轻放 装料和搬运过程均要轻拿轻放，不可乱扔乱摔，以免破裂；同时装料场地和搬运用的拖拉机、板车的车板、挑料袋的各种工具等，需铺放麻袋或薄膜，防止料袋被刺破，造成杂菌有孔可入。

<<优质香菇周年栽培技术>>

编辑推荐

《优质香菇周年栽培技术》根据香菇的生长特点，充分发挥各地的地理气候条件优势，从均衡市场供应，提高香菇质量的角度出发，总结近年来我国香菇栽培生产的研究成果，系统的阐述当前生产最适用的、香菇周年栽培质量最优的栽培模式和技术，使香菇的生产在自然的条件下做到周年栽培，促进我国香菇业的发展，促进菇农的增收。

<<优质香菇周年栽培技术>>

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>