

<<林下食用菌标准化栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<林下食用菌标准化栽培技术>>

13位ISBN编号：9787543325791

10位ISBN编号：7543325799

出版时间：2010-3

出版时间：刘建华 天津科技翻译出版公司 (2010-03出版)

作者：刘建华 编

页数：73

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>

<<林下食用菌标准化栽培技术>>

前言

林下立体生态食用菌产业是近年兴起的林下经济产业模式，二者不仅生长空间互补，而且在光、气、水、温等因素的利用上优势互补互惠、循环相生、协调发展，形成双赢的一种生态模式。

这种自然生态式反季节生产利用冬季低温季节制作生产菌棒，夏季高温季节林地出菇，比设施化反季节生产投资少，成本要低，效益高，而且技术易普及。

目前已凸显出巨大的经济生态社会效益，也解决了林业长效经济与农民收益的矛盾，实现了长效经济和速效经济的结合，对农民增收、农村繁荣意义重大。

当然目前还有几点不足困扰着林下经济，主要体现在：规模总量不大，缺乏龙头带动；林下经济模式和品种相对单一；林地普遍存在水、电、路等基础设施配套不完善等问题，制约了林下经济规模化发展、集约化经营；群众认识理解有偏差，对林下经济发展模式、扶持方式和优惠政策等内容认识不够，怕吃亏，对发展林下经济持怀疑观望态度；产业化经营水平有待提高，一是生产标准化程度低，二是市场组织化程度低，三是管理技术水平不高。

<<林下食用菌标准化栽培技术>>

内容概要

《林下食用菌标准化栽培技术》立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年、多领域的科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。

语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。

《林下食用菌标准化栽培技术》涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“课堂”，学到想要了解的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。

<<林下食用菌标准化栽培技术>>

作者简介

刘建华，研究员，现任天津市林业果树研究所所长、天津市食用菌协会常务副会长、天津市食用菌协会专家委员会委员、天津市食品工业协会常务理事及天津市食品工业协会专家委员会委员，长期从事食用菌的科研开发和推广工作。

<<林下食用菌标准化栽培技术>>

书籍目录

第一章 概述一、发展林下食用菌生产重要意义二、林下食用菌生产场地、设施和材料三、目前林下食用菌主要栽培种类第二章 林下香菇标准化栽培技术一、主要栽培菌株二、季节安排三、香菇林地排棒栽培技术四、香菇林地覆土栽培技术第三章 林下黑木耳标准化栽培技术一、黑木耳生长发育条件二、播种期的选择三、黑木耳生产工艺流程四、菌种制作五、栽培第四章 林下毛木耳标准化栽培技术一、林下黄背木耳标准化栽培技术二、林下白背木耳标准化栽培技术第五章 林下平菇标准化栽培技术一、概述二、平菇的形态特征三、平菇的生长发育条件四、平菇林下栽培

<<林下食用菌标准化栽培技术>>

章节摘录

装袋要快，当天拌的料当天要装完，防止料变酸。

装袋松紧适度，即手用力捏料袋有硬度感，手托料袋中部，料袋不变形，扎口要紧。

2.装锅灭菌香菇料袋常采用常压灭菌。

料袋码垛时不能直接码在地面上，要垫起来；码垛要留有通气道；垛堆大小要与供气锅炉相匹配。

灭菌开始时炉火要旺，供气要足，争取4小时使料袋温度上升到100℃，维持16小时以上，最后大火猛攻一下，停火，焖12小时以上。

待料袋温度下降到70℃~60℃时，方能出锅。

3.冷却和接种先将接种室或棚清理干净，提前24小时进行空间消毒。

再将刚出锅的料袋趁热放进去，冷却。

当料袋温度降到30℃以下，对接种用的菌种进行表面消毒（0.2%的高锰酸钾或75%的酒精）后，将其和接种工具一起放进接种室或接种帐里，行第二次空间消毒。

几小时后，接种人员穿好工作服进入接种间内，用酒精棉擦手，对接种工具行火焰灭菌。

4~6人一组对料袋行侧面打穴接种，一般每袋打3~5个穴，穴深2~2.5厘米，直径1.5厘米。

打穴和接种要配合协调，速度要快，菌种要填满穴，且高出穴口1~2毫米，套上外袋，接种穴侧向就地码垛排好。

不套外袋的菌袋就地码垛后马上盖好塑料膜。

<<林下食用菌标准化栽培技术>>

编辑推荐

《林下食用菌标准化栽培技术》：农民致富大讲堂系列丛书。

<<林下食用菌标准化栽培技术>>

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>