第一图书网, tushu007.com

<<黄伞杨树菇茶薪菇栽培新技术>>

图书基本信息

书名：<<黄伞杨树菇茶薪菇栽培新技术>>

13位ISBN编号：9787543925175

10位ISBN编号：7543925176

出版时间：2005-5

出版时间：上海科学技术文献出版社

作者：陈慧，王丙忠编著

页数：265

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

近几年来，食用菌新品种的驯化栽培已成为人们关注的热点。
在发展传统栽培品种的同时，不断丰富我国食用菌的栽培种类类，这对我国食用菌业在新世纪的持续发展、扩大国内消费市场，进一步巩固我国“入世”后的食用菌产业大国地位，都有着不可低估的重要意义。
《黄伞杨树菇茶薪菇栽培新技术》着重介绍黄伞、杨树菇、茶薪菇等珍稀菇类的生物学特性和栽培方法，并对有发展前途的杨柳菇、库恩菇的栽培方法作了简要介绍。
在较早的分类系统中，这几种菇均隶属于鳞伞属，且生物学特性相近似，因此，把它们列为一个专集进行介绍。

书籍目录

总序前言第一章黄伞／1 一、概述／1 (一)分类地位和产地分布／1 (二)经济价值／2 (三)栽培历史和发展现状／3 二、生物学特性／5 (一)形态特征／5 (二)生长条件／6 三、菌种分离、培养和保藏／9 (一)菌种生产程序／10 (二)菌种生产设备／1l (三)培养基配制／20 (四)菌种分离／30 (五)菌种培养／35 (六)菌种保藏方法／39 (七)常用优良生产菌株特性简介／41 四、栽培方法／42 (一)室(棚)内熟料袋栽法／42 (二)墙式覆土栽培法／56 (三)露地覆土栽培法／58 (四)生料栽培法／59 (五)南方地区袋栽法／60 (六)台湾太空包栽培法／63 (七)瓶栽法／64 (八)箱式栽培法／69 (九)段木栽培法／80 (十)短木栽培法／86 (十一)埋木栽培法／90 (十二)树桩栽培法／92 五、病虫害防治／93 (一)杂菌和病害的防治／93 (二)虫害的防治／106 六、保鲜和加工／111 (一)黄伞的保鲜方法／111 (二)黄伞的加工方法／113 附鳞伞属的其他栽培种类／117第二章杨树菇／123 一、概述／123 (一)分类地位及生态习性／123 (二)化学成分及经济价值／124 (三)驯化栽培历史和生产发展现状／126 二、生物学特性／128 (一)形态特征／128 (二)遗传特征和生活史／128 (三)营养需求／132 (四)环境条件／135 三、菌种分离和培养／137 (一)菌种分离和出菇试验／137 (二)菌种培养／142 (三)菌种质量鉴定／149 (四)生产菌株介绍／150 四、栽培方法／151 (一)室(棚)内层架式袋栽法／152 (二)双层塑料棚畦栽法／165 (三)室外覆土畦栽法／166 (四)人防地道栽培法／171 (五)室内瓶栽法／174 (六)工厂化瓶栽法／177 五、病虫害防治／179 (一)发菌阶段的杂菌污染和虫害／17E (二)出菇阶段的病虫害／179 (三)防治措施／180 六、保鲜和加工／181 (一)保鲜方法／181 (二)干制／182 (三)盐渍／183 (四)罐藏／183 附一白杨树菇栽培／184 附二田头菇驯化栽培／185第三章茶薪菇／187 一、概述／187 (一)学名及分类地位／187 (二)形态特征／187 (三)生态习性及自然分布／188 (四)化学成分和经济价值／190 二、生物学特性／194 (一)营养需求／194 (二)环境条件／195 三、菌种分离和培养／196 (一)菌种分离／196 (二)母种培养／197 (三)原种和栽培种培养／199 (四)常用生产品种／201 四、栽培方法／203 (一)室(棚)内层架式袋栽法／203 (二)室(棚)内菌墙袋栽法／220 (三)室外墙式覆土栽培法／229 (四)室外菇棚畦床覆土栽培法／231 (五)段木栽培法／232 五、病虫害防治／233 六、保鲜加工／233第四章杨柳菇／235 一、概述／235 二、形态特征和生态习性／236 三、生物学特性／236 四、菌种分离和培养／238 五、栽培方法／241 (一)袋栽／241 (二)瓶栽／244第五章库恩菇／246 一、概述／246 二、形态特征／247 三、菌种分离与培养／248 (一)菌种分离和母种培养／248 (二)原种和栽培种培养／249 四、栽培方法／250 (一)短段木断面接种法／250 (二)短段木栽培法／252附录／254主要参考文献／265

章节摘录

书摘(九)段木栽培法　野生黄伞生长在林地枯立木和风倒木上，段木栽培法是一种模拟自然生长状态的栽培方式。
黄伞的段木栽培在国 内未见报道，在国外如日本、德国有少量栽培，近几年稍有增 加。
这是因为段木生产的黄伞，菇肉致密，耐贮藏，较之木屑 培养者风味更好，可与野生黄伞相媲美。
因而在鲜菇市场上 段木产黄伞是木屑栽培的两倍。
根据消费市场的发展，在林 区利用间伐木、木材加工的剩余物，有限度地发展黄伞高档 位商品菇生产是具有一定意义的。
　1．菇木的选择及砍伐适于黄伞栽培的菇木，包括大多数阔叶树种，如麻栎、辽东栎、蒙古栎、青冈、山毛榉、尖柞、 米槠、白桦、椴、杨、柳等。
　原木的砍伐最好在冬末春初进行，也就是树内养分、水分还没有开始流动之前。
砍伐后放在背阴处，不要让阳光直射，否则树内水分蒸发快，到接种时原木内水分不足；砍伐后 也不要急于去枝，以减少原木的水分蒸发。
　菇木的树龄以10～20年生左右为好，以树径10～20厘米左右比较适合。
　砍伐菇木还必须与保护菇木资源、节约用料紧密结合，避免乱砍滥伐，造成生态失调、资源枯竭。为此，砍树的同时 还要注意造林，不断培养出高养分、易生长的菇树，为菇类生 产提供源源不断的原料。
　2．菇场选择菇场是堆放菇木并使其发菌、出菇的地 方。
菇场的好坏，对黄伞产量、质量都有很大影响，因此，必 须根据黄伞的生物学特性及对生长环境的要求认真选择。
选择菇场主要从温度、湿度、水源、菇木资源及周边环境等方 面考虑。
　菇场应选朝南或东南方向的山腰间或坡地，尤以能避免干燥寒冷的西北风侵袭、通风良好、夏季有凉爽感、可接受温 暖潮湿的东南风、地势平缓的场地为好。
避免选用正北、无 挡风林及不通风的谷地或凹地。
如果菇场是平地，要选择地 势稍高、排水流畅、靠近水源、空气流通、无污染源，且交通方便的地方。
　根据黄伞对光照的要求，无论山区和平原，菇场内最好有自然常绿的阔叶林、松杉树或老竹林及竹木混交林，既可害。
菇场的面积应根据栽培规模而定。
　如果没有适当的菇场，可选通风良好的开阔地，并有水源的地方开辟菇场，在场内搭遮荫棚进行栽培。
　菇场选定后，应先行清理和整修好场地，包括以下作业 内容：　(1)清除过密的树木，菇场中留下适当的遮荫树，将其余的适宜成木砍作菇木，同时清除菇场内6米以下的一切树 枝、小灌木和杂草，以利通风。
　(2)清除菇场内及周围10～15米内的枯枝落叶，尤其是腐朽的枝叶和老枯木更应清除出去烧掉。
　(3)将地面整平，如是坡地，可修成水平线梯田，开好排水沟，并在地面撒石灰粉及喷消毒药水消毒灭虫。
　(4)如菇场内遮荫度不够，必须搭盖遮荫棚。
　3．段木准备菇木砍倒后连同树枝放在山场中进行干 燥处理抽干多余的水分，使含水量达35%～45%，此时接种为宜。
　菇树的含水量，因树种、树龄、粗细、生长环境、砍伐时间和放置地点而有差别。
干燥时间不能一概而论。
菇木的干燥，以没有萌发力、接种打孔时树液不渗出为度。
在正常情 况下，一般菇树的干燥时间为10～15天，保水力强的树种，干燥时间可适当延长。
　段木中的含水量适宜，是保证接种后菌丝成活的重要因素之一，一般菇树在截断后15天内，含水量达45%左右时，接种成活率最高。

在打孔时，段木不出水，树心由于水分蒸 发而出现细小裂痕，表示含水量适宜。
菇树砍倒后，在断口涂上0．5%的波尔多液或20%的石灰溶液，可防止杂菌污染。
在原木适当干燥后，立即去掉多余的枝条，也可在主杆处留下5厘米树枝，以减少杂菌入侵 树条，增加出菇量。
将树截成1米左右的段木，用波尔多液对断口进行涂拭消毒。
尽量保持断口干净。
（P80-83）

编辑推荐

科学栽培新技术是食用菌生产致富成功的关键。
本书着重介绍黄伞、杨树菇、茶薪菇等珍稀菇类的生物学特性和栽培方法，并对有发展前途的杨柳菇、库恩菇的栽培方法作了简要介绍，是我们研究和学习食用菌栽培新技术的最好指导书籍。

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