

<<香菇栽培新技术彩色图解>>

图书基本信息

书名：<<香菇栽培新技术彩色图解>>

13位ISBN编号：9787806669570

10位ISBN编号：7806669574

出版时间：2008-2

出版时间：广西科学技术出版社

作者：广西壮族自治区农业技术推广总站 编

页数：36

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>

## <<香菇栽培新技术彩色图解>>

### 内容概要

为全面普及食用菌科学栽培技术，适应形势发展的要求，加快农民增收致富的步伐，编者组织编写了这套《食用菌栽培新技术丛书》。

本丛书包括蘑菇、香菇、木耳、平菇、草菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、金福菇、大球盖菇、茶薪菇、大杯蕈、秀珍菇与榆黄蘑、灵芝与茯苓16个菇种，共14本，本书为该丛书之一《香菇栽培新技术彩色图解》。

该书图文并茂，内容丰富，实用性强，是食用菌科研、教学、生产、经营者，农村专业户和广大食用菌爱好者的良师益友。

## <<香菇栽培新技术彩色图解>>

### 书籍目录

第一章 生长发育条件一、营养二、温度三、水分与湿度四、空气五、光线六、酸碱度(pH值)第二章 菌种生产技术一、生产设备及设施(一)灭菌设备(二)接种设备(三)菌种培养设备二、母种生产(一)母种培养基制作(二)母种的扩大繁殖第三章 栽培技术一、生产设备二、栽培原材料三、栽培配方四、菌袋制作(一)培养料配制(二)装袋(三)灭菌(四)接种(五)培养发菌第四章 栽培管理技术一、袋栽模式二、出菇管理(一)脱袋畦栽(二)脱袋覆土栽培(三)不脱袋层架式栽培第五章 采收、保鲜与加工一、采收二、保鲜(一)脱水冷藏保鲜(二)密封包装冷藏保鲜三、干制(一)烘干(二)贮藏第六章 常见病虫害防治一、常见病害及防治(一)链孢霉(二)木霉(三)青霉(四)毛霉(五)曲霉(六)细菌和酵母(七)畸形菇二、常见虫害及防治(一)螨类(二)蛴螬(三)线虫(四)跳虫主要参考文献

## <<香菇栽培新技术彩色图解>>

### 章节摘录

第一章 生长发育条件：香菇的生长发育与周围的环境条件有着密切的关系，对其生长发育影响较大的环境因素主要包括营养、温度、水分与湿度、空气、光线、酸碱度（pH值）等。

一、营养 香菇是木生菌，以纤维素、半纤维素、木质素、果胶质、淀粉等作为生长发育的碳源，但这些碳源要经过相应的酶分解为单糖后才能被吸收利用。

香菇以多种有机氮和无机氮作为氮源，小分子的氨基酸、尿素、铵等可以直接吸收，大分子的蛋白质、蛋白胨需降解后吸收。

香菇菌丝生长还需要多种矿质元素，其中以磷、钾、镁最为重要。

香菇也需要生长素，包括多种维生素、核酸和激素，这些多数能自我满足，只有维生素B1需补充。

二、湿度 香菇菌丝生长的适宜温度为23~25℃，低于10℃或高于30℃则有碍其生长。

子实体形成的适宜温度为10~20℃，并要求有大于10℃的昼夜温差。

目前生产中使用的香菇品种有高温型、中温型、低温型三种温度类型，其出菇适温高温型为15~25℃，中温型为7~20℃，低温型为5~15℃。

三、水分与湿度 香菇菌丝生长阶段培养料含水量为55%~60%，空气相对湿度为60%~70%；出菇阶段培养料含水量为40%~68%，空气相对湿度为85%~90%。

四、空气 香菇属好气性菌类。

在香菇生长环境中，如通气不良、二氧化碳积累过多、氧气不足，菌丝生长和子实体发育都会受到明显的抑制，不仅会加速菌丝的老化，子实体还易产生畸形，更有利于杂菌的滋生。

所以新鲜的空气是保证香菇正常生长发育的必要条件。

.....

<<香菇栽培新技术彩色图解>>

编辑推荐

固守这片热土，拥有一门好技术，你的生活就会发生翻天覆地的变化。  
专家指点迷津，赚钱其实是很容易的一件事情。

<<香菇栽培新技术彩色图解>>

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>