

<<木耳栽培新技术彩色图解>>

图书基本信息

书名：<<木耳栽培新技术彩色图解>>

13位ISBN编号：9787806669587

10位ISBN编号：7806669582

出版时间：2008-2

出版时间：广西壮族自治区农业技术推广总站 广西科学技术出版社 (2008-02出版)

作者：广西壮族自治区农业技术推广总站 编

页数：72

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>

## <<木耳栽培新技术彩色图解>>

### 内容概要

《木耳栽培新技术彩色图解》为丛书的其中一册，介绍了木耳的栽培技术。食用菌味道鲜美，风味独特，自古被称为“山珍”，具有独特的食疗保健作用，被誉为天然绿色保健食品，在西方国家被称为植物性食品中的极品。

食用菌的生产、加工是21世纪的朝阳产业。

《食用菌栽培新技术丛书》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。

## <<木耳栽培新技术彩色图解>>

### 书籍目录

第一章 生物学特性一、形态特征二、生长发育条件（一）营养（二）温度（三）水分（四）光线（五）空气（六）酸碱度（pH值）第二章 菌种制作一、菌种制作所需设备和条件（一）固定设施（二）需要的仪器设备、用具、药品与材料二、菌种制备、检验与保藏（一）母种的分离与制作（二）原种和栽培种制作（三）菌种质量鉴别（四）菌种保存第三章 栽培技术与管理一、场地的选择二、栽培季节的安排三、菌种的选择与订购四、栽培技术（一）段木栽培（二）袋料栽培技术五、毛木耳集约化栽培技术（一）毛木耳生长发育对营养和环境条件的要求（二）栽培季节和品种的选择（三）菇棚建造（四）原料和配方（五）原料预处理和装袋（六）灭菌（七）接种与培养（八）出耳期的管理（九）采收及采后处理第四章 病虫害防治一、综合防治（一）生产受病虫害侵染的原因（二）病虫害防治方法二、病害及其防治（一）竞争性杂菌及其防治（二）常见病害与防治（三）生理性病害与防治三、虫害及其防治（一）菌螨（二）菇蝇（包括蝇蛆）（三）菌蚊（菇蚊）（四）线虫（五）跳虫（六）蛞蝓（七）蓟马第五章 采收、保鲜加工与贮藏一、采收二、保鲜加工（一）保鲜（二）加工三、贮藏四、干木耳的分级标准五、掺假黑木耳的鉴别

## <<木耳栽培新技术彩色图解>>

### 章节摘录

插图：第二章 菌种制作一、菌种制作所需设备和条件制作木耳菌种需要的设备和条件主要有两大类，一是固定的设二是仪器设备与用具。

(一) 固定设施主要有仓库、晒场、配料分装场、冷却室、接种室、培养室和成品贮藏室以及水电设施等。

接种室也叫无菌室，一般要求有内外两间，内间用于接种，外间较小作缓冲间，用来放置专用工作服、口罩、帽子、拖鞋、消毒药品以及接种前消毒菌种。

接种室的门采用推拉门，内外两间门要错开安装，以减少空气流通，提高隔离缓冲效果。

两室除安装日光灯外，还应安装紫外线杀菌灯。

在实际生产中，多数采用气雾消毒盒来熏蒸杀菌，以改善接种环境。

接种室内有工作台、椅子、接种工具、酒精灯、酒精棉球瓶、火柴、盛放废物的容器等。

培养室是用来培养菌种的房间，要求清洁、干燥、通风良好、冬暖夏凉、场所宽敞。

其大小和数量主要按生产规模来定，为了提高保温效果，有条件的可在墙内壁粘贴泡沫板，安装空调

。如使用简易的房间作为培养室，墙内壁用石灰水刷白，地面铺上水泥，保持室内干燥、通风即可。

培养室内可根据空间大小来设计培养架的架数、层数和层距，既要考虑空间的利用率和通风条件，又要考虑检查菌种的方便。

培养架，如图2-1所示，可用角钢等材料制作，上面铺玻璃，层数以5~7层为宜，底层离地面约40厘米，使菌种培养过程产生的呼吸热能散发。

<<木耳栽培新技术彩色图解>>

编辑推荐

《木耳栽培新技术彩色图解》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。

<<木耳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>