

<<金针菇栽培新技术彩色图解>>

图书基本信息

书名：<<金针菇栽培新技术彩色图解>>

13位ISBN编号：9787806669617

10位ISBN编号：7806669612

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：37

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>

<<金针菇栽培新技术彩色图解>>

内容概要

食用菌味道鲜关，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。

本书为丛书的其中一册，介绍了金针菇的栽培技术。

本书图文并茂，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。

<<金针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（一）碳素营养（二）氮素营养（三）矿物营养和维生素二、温度三、水分与湿度四、空气五、光线六、酸碱度（pH值）第二章 制种技术一、制种设备及设施（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）母种的扩大繁殖三、原种和栽培种的生产（一）培养基配方（二）培养基的配制及装瓶（三）培养基灭菌（四）接种、培养第三章 栽培技术一、栽培设施二、装袋、灭菌设备三、栽培原材料四、栽培配方五、菌袋制作（一）培养料配制（二）装袋（三）灭菌（四）接种（五）培养发菌六、栽培季节七、栽培品种第四章 栽培管理技术一、袋栽方法二、出菇管理（一）搔菌（二）催蕾（三）抑菌（四）出菇管理（五）采收（六）搔菌补水第五章 保鲜与加工一、保鲜二、加工（一）盐渍（二）制罐头（三）干制第六章 病虫害防治一、常见病害及其防治（一）链孢霉（二）木霉（三）青霉（四）毛霉（五）曲霉（六）根腐病（七）软腐病（八）细菌性褐斑病（九）锈斑病二、常见虫害及防治（一）瘿蚊（二）菌蝇（三）螨类参考文献

<<金针菇栽培新技术彩色图解>>

章节摘录

第一章 生长发育条件 一、营养 金针菇是木腐生真菌。菌丝能分解木材等有机物，从中获得碳源、氮源、无机盐和维生素等以供其生长发育。在栽培中，培养料的选择对产量和质量有很大的影响。金针菇菌丝生长和子实体发育所需的营养包括碳素营养、氮素营养、矿质营养和少量的维生素类营养。

(一) 碳素营养 金针菇可利用培养料中的淀粉、纤维素、木质素，这些碳源广泛存在于农作物秸秆和木材中。

(二) 氮素营养 在栽培配料中，麦麸、大豆粉、米糠、玉米粉、棉籽壳等原料含有大量的氮素养料，可以满足金针菇生长需要。

在菌丝生长阶段，培养料的碳氮比以20：1为宜，子实体生长阶段以30：1～40：1为好。

(三) 矿物营养和维生素 金针菇需要的矿质元素有磷、钾、钙、镁等，所以在培养料中应加入一定量的磷酸二氢钾、硫酸钙、硫酸镁等矿质养料。

金针菇也需要少量的维生素类物质，由于在培养料如麦麸、豆粉中含有的维生素量基本可以满足金针菇生活需要，因而在栽培中常不再添加维生素类物质。

.....

<<金针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>