

图书基本信息

书名：<<秀珍菇与榆黄蘑栽培新技术彩色图解>>

13位ISBN编号：9787806669686

10位ISBN编号：780666968X

出版时间：2008-2

出版时间：第1版(2008年2月1日)

作者：广西壮族自治区农业技术推广总站 编

页数：45

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

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》。

《秀珍菇与榆黄蘑栽培新技术彩色图解》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。

书籍目录

秀珍菇第一章 生物学特性一、形态特征二、生态习性三、生长发育条件第二章 菌种制作一、制作设备和条件（一）场地要求（二）设备设施二、菌种制备、检验（一）菌种制备（二）菌种的检验三、菌种的保藏第三章 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、培养料的制作五、接种六、栽培管理七、生产管理第四章 病虫害防治一、综合防治（一）把好菌种质量关（二）搞好环境卫生（三）培养料的处理（四）改善环境因子（五）药物防治二、病害防治（一）霉菌（二）鬼伞菌三、虫害防治（一）菇蝇（二）螨类第五章 采收、贮藏与保鲜加工一、采收二、贮藏三、加工（一）低温保鲜加工（二）气调保鲜加工（三）化学保鲜加工（四）干燥加工第六章 生产中常见问题的处理（一）杂菌感染（二）接种后菌丝不吃料、不发茵（三）发茵后期菌丝吃料慢、迟不满袋（四）菌丝发满后不出菇榆黄蘑第一章 生物学特性第二章 菌种制作第三章 栽培技术与管理第四章 病虫害防治第五章 采收、贮藏与保鲜加工第六章 生产中常见的问题

章节摘录

2.温度 菌丝生长的温度范围为10~35。

C, 最适宜生长温度25~27。

C。

温度低于10。

C, 菌丝基本停止生长; 低于20, 菌丝生长缓慢。

温度高: t: 30。

C, 菌丝生长稀疏, 色泽变黄, 易老化; 温度高于37, 菌丝停止生长。

子实体生长的温度范围较广, 在10~32。

C条件下都能出菇, 这是与其他平菇不同的地方。

原基形成和菇蕾生长最适宜温度是15~20。

C。

温度高于25(2, 菇蕾生长快, 成熟早, 菌盖成熟时多呈漏斗状。

出菇阶段, 如果有较大的昼夜温差刺激, 原基容易产生。

3.水分与湿度 菌丝体生长的基本要求含水量为65%, 从原基形成至子实体成熟, 要求空气相对湿度为90%~93%, 空气相对湿度低于85%时, 原基产生少, 菇朵易干萎。

4.空气与光照 如果空气中二氧化碳浓度高于0.1%, 极易形成菌盖小、菌柄长的畸形菇。菌丝体阶段, 不需要光照; 子实体阶段, 需要光照: 散射光可诱导原基形成和分化。

5.酸碱度(pH值) 秀珍菇喜欢在略偏酸性或中性环境中生活, 培养料最适宜的pH值为6.5~7.0。

编辑推荐

《秀珍菇与榆黄蘑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。

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>