

<<北方食用菌生产技术规程与产品>>

图书基本信息

书名：<<北方食用菌生产技术规程与产品质量标准>>

13位ISBN编号：9787811170115

10位ISBN编号：7811170116

出版时间：2006-6

出版时间：中国农业大学出版社

作者：刘魁

页数：287

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>

## <<北方食用菌生产技术规程与产品>>

### 内容概要

随着我国农业的发展和技术进步,食用菌生产已经进入到标准化水平。

食用菌标准化生产,是市场经济发展的客观要求。

进行食用菌生产,具有市场潜力大、资源丰富、生产周期短、占用粮田少、投资少见效快等优势,是农民增收和脱贫致富的好项目,又是生态农业良性循环的重要组成部分。

食用菌自古以来被誉为山珍,以丰富的营养、鲜美的味道受到各国人民的青睐,是21世纪的主要食品之一。

我国是食用菌大国,发展食用菌生产历史悠久,资源丰富,具有较好的基础。

我国食用菌产量已占世界总产量的65%,平菇、香菇、双孢菇、金针菇、黑木耳产量均为世界第一位

。食用菌产值在种植业中仅次于粮、棉、油、果、茶居第六位,食用菌已成为我国农村经济中最具活力的新兴产业。

## <<北方食用菌生产技术与产品>>

### 书籍目录

第一章 绪论第一节 我国食用菌标准化生产概述第二节 北方食用菌发展基础第三节 生产食用菌投入品问题第二章 无公害食用菌菌种生产与质量标准第一节 无公害食用菌菌种生产技术标准第二节 无公害食用菌菌种质量标准第三章 无公害食用菌主要品种生产技术标准第一节 无公害白灵菇生产技术标准第二节 无公害杏鲍菇生产技术标准第三节 无公害金针菇生产技术标准第四节 无公害姬菇生产技术标准第五节 无公害鸡腿菇生产技术标准第六节 无公害草菇生产技术标准第七节 无公害滑菇生产技术标准第八节 无公害平菇生产技术标准第九节 无公害双孢菇生产技术标准第十节 无公害灵芝生产技术标准第十一节 无公害香菇生产技术标准第十二节 无公害黑木耳生产技术标准第十三节 无公害金福菇生产技术标准第十四节 无公害大球盖菇生产技术标准第十五节 无公害灰树花生产技术标准第十六节 无公害猴头菇生产技术标准第四章 无公害食品卫生安全标准第一节 无公害食品白灵菇第二节 无公害食品杏鲍菇第三节 无公害食品金针菇第四节 无公害食品姬菇第五节 无公害食品鸡腿菇第六节 无公害食品草菇第七节 无公害食品滑菇第八节 无公害食品平菇第九节 无公害食品双孢菇第十节 无公害食品灵芝第十一节 无公害食品香菇第十二节 无公害食品黑木耳第十三节 无公害食品金福菇第十四节 无公害食品大球盖菇第十五节 无公害食品灰树花第十六节 无公害食品猴头菇附录附录1 中华人民共和国农业行业标准无公害食品食用菌栽培基质安全技术要求附录2 中华人民共和国国家标准食用菌卫生标准附录3 中华人民共和国国家标准食用菌取样方法附录4 中华人民共和国国家标准食用菌水分测定附录5 中华人民共和国国家标准食用菌灰分测定附录6 中华人民共和国国家标准食用菌杂质测定附录7 各国食用菌中农药残留限量规定附录8 中华人民共和国国家标准食用菌术语参考文献

章节摘录

6.3菌种 6.3.1菌种质量 在PDA培养基上,菌丝为绒毛状,极细,整齐,后期菌丝致密,呈半匍匐状,初生菌丝洁白,后乳白色。

在室温下,菌丝在PDA培养基上20~25d后长满斜面。

在相同培养条件下,其他几种培养基的满管时间为15~19d。

原种和栽培种生产,以小麦、高粱粒制备的培养基为最好,在室温条件下谷粒菌种满瓶时间约为25d,发酵草粉及播籽壳菌种的满瓶时间约为30d,使用菌丝洁白、健壮、适龄菌种(菌丝生长满后10~25d内)。

根据不同栽培季节,选择优质、高产、抗逆性强的适宜品种。

6.4栽培工艺 培养料配制—建堆发酵—装袋—灭菌—接种—发菌管理—覆土—出菇管理—采收—转潮管理。

6.5培养料配制 (1)配方1:稻草78%,棉籽壳18%,石灰2%,石膏1%,过磷酸钙1%;  
(2)配方2:棉籽皮96%,石膏粉1%,石灰2%,过磷酸钙1%; (3)配方3:玉米芯50%,棉籽壳46%,石膏粉1%,石灰2%,过磷酸钙1%;  
(4)配方4:菌糠(干废料)60%,稻草36%,石膏粉1%,石灰2%,过磷酸钙1%; (5)配方5:大豆秸50%,玉米秸50%; (6)配方6:干纯麦秸100%。

配制培养料时,将稻麦秸秆铡成3~5cm长,置水池中加入生石灰浸泡24~30h后捞起,然后同经预湿的棉籽壳、石灰、过磷酸钙、石膏粉进行建堆发酵。

堆料发酵时间为10~15d,中间翻堆2或3次,培养料含水量65%,pH值灭菌前为7~8。

6.6培养料处理 将新鲜稻麦草切成2~3cm长,置水池或河水中浸泡2d,使稻麦 .....

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>