

<<香菇生产百问百答>>

图书基本信息

书名：<<香菇生产百问百答>>

13位ISBN编号：9787109111431

10位ISBN编号：7109111431

出版时间：2007-1

出版时间：中国农业

作者：蔡衍山

页数：175

字数：142000

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>

## <<香菇生产百问百答>>

### 内容概要

本书对我国最大的食用菌栽培种类——香菇，以问答的形式进行全面的叙述，对涉及香菇的生产、疏通，基本生物学特性，菌种选育和生产，栽培技术，无公害生产、管理，产品加工等方面提出138道问题，以通俗易懂的问答形式给予解答。

内容丰富，简明意骇，其中不乏有新技术、新观念、新动态，可供广大的香菇生产、加工、贸易者在生产、工作中参考，本书在香菇生产、加工中可祈祷良师益友的作用。

## <<香菇生产百问百答>>

### 书籍目录

- 前言一、生产概述 1.香菇生产有何重要意义？  
2.发展香菇生产应首先考虑哪些基本条件？  
3.目前我国香菇产区如何分布？  
4.香菇产品有何营养价值？  
5.目前香菇产品国内市场的销售形势如何？  
6.目前香菇产品国外市场的销售形势如何？  
二、生物学特性 7.香菇的生长发育有几个主要阶段？  
各有什么特点？  
8.香菇有何遗传特性？  
菌丝在生活史中起什么作用？  
9.香菇菇体各部分名称叫什么？  
有何作用？  
10.香菇生长发育的主要条件是什么？  
11.香菇良种来源有哪些途径？  
12.为什么说香菇野生种质资源的保护和收集保藏非常重要？  
三、菌种与菌种生产 13.规范菌种场的规划设计应注意什么？  
如何布局？  
14.目前我国香菇有哪些生产用种？  
15.香菇生产上所用菌种的主要种型有几种？  
16.香菇菌种是如何分级的？  
各用何容器？  
17.香菇菌种常用培养基的配方是什么？  
18.为什么说香菇菌种生产中含有知识产权？  
19.如何生产香菇一级菌种培养基？  
20.如何生产香菇二、三级菌种培养基？  
21.采用手工接种箱或接种室接种时如何降低污染率？  
22.如何保证菌种是纯培养？  
23.造成香菇菌种和菌袋污染的主要原因是什么？  
24.影响固体培养基灭菌效果有哪些因素？  
25.降低菌瓶、菌袋污染率的措施是什么？  
26.香菇菌种感观质量指标包括哪些？  
27.香菇菌种菌丝目测指标是什么？  
28.香菇菌种菌丝显微指标是什么？  
29.香菇菌种生化质量指标是什么？  
30.如何进行香菇菌株的交配型分析？  
31.目前鉴别不同香菇菌株的方法有哪些？  
如何判别不同菌株？  
32.什么是PCR？  
主要的技术步骤是什么？  
33.什么是RFLP？  
主要的技术步骤是什么？  
34.什么是RAPD？  
35.如何进行香菇菌株的RAPD？  
36.香菇长菌龄菌种和短菌龄菌种各有何特性？  
37.生产香菇各级菌种的单位应具备什么条件？

## <<香菇生产百问百答>>

38.生产香菇各级菌种的单位应具备哪些基本设备与场所？

39.香菇菌种生产时常用的有哪些接种设备、工具与场所？

40.购买香菇菌种应注意哪些问题？

41.如何防止香菇菌种退化？

42.香菇菌种的实用保藏方法有哪些？

四、生产设备与材料 43.香菇生产应有哪些主要设备？

44.常用的香菇原料加工设备有哪些机械型号？

45.常用的香菇菌筒生产设备有哪些机械型号？

46.农村常用的香菇菌筒常压灭菌灶有哪几种类型？

如何建造？

47.常用的香菇产品加工设备有哪些机械型号？

48.香菇生产应选择哪些原、辅材料？

49.适宜用于栽培香菇木屑的主要树种有哪些？

50.如何识别香菇生产主原料的质量？

51.如何识别与选择辅料和材料？

52.生产每万筒香菇应备用哪些原、辅材料？  
各用量是多少？

53.木屑香菇生产的菌袋有哪些种类和规格？

如何加工？

五、栽培技术 54.什么叫香菇的周年栽培？

55.什么叫香菇的反季节栽培？

56.什么叫香菇的仿野生栽培？

57.什么叫香菇的熟料栽培？

什么叫香菇的生料栽培？

58.木屑香菇生产的主要模式有几种？

59.什么叫香菇的脱袋斜置畦栽？

有何特点？

60.什么叫香菇的不脱袋层架式栽培？

有何特点？

61.什么是香菇的脱袋覆土栽培？

有何特点？

62.木屑香菇生产的主要配方有哪些？

63.如何根据碳氮比计算香菇培养料中的木屑和麸皮用量？

64.为什么香菇生产配方中的木屑用量是78%，麸皮用量是20%？

65.木屑培养基应如何配制？

66.木屑香菇生产应如何装料制袋？

67.香菇的料筒先打穴后灭菌与先灭菌后打穴各有何优缺点？

68.香菇的料筒应如何灭菌？

69.香菇菌筒接种前应做好哪些准备工作？

70.灭菌后的香菇菌筒如何接种？

71.接种后的香菇菌筒如何培养管理？

72.在低温条件下制作的香菇菌筒如何管理？

73.如何进行香菇菌筒越夏管理？

74.什么是香菇菌筒转色？

75.长、短菌龄的香菇菌株转色有何不同？

如何管理？

76.脱袋的香菇菌筒转色期间可能出现哪些异常现象？

## <<香菇生产百问百答>>

如何处理？

- 77.出菇前香菇菌筒应如何管理？
- 78.成熟菌筒的感官指标是什么？
- 79.如何选择香菇出菇场的场址？
- 80.如何构筑出菇场？
- 81.不脱袋层架栽培香菇应如何安排生产季节？
- 82.不脱袋层架栽培模式的特点和管理要点是什么？
- 83.中原香菇“小棚大袋”栽培应如何安排生产季节？
- 84.“小棚大袋”栽培香菇的特点和栽培管理要点是什么？
- 85.脱袋斜置栽培香菇应如何安排生产季节？
- 86.脱袋斜置栽培香菇模式的特点和管理要点是什么？
- 87.脱袋覆土栽培香菇应如何安排生产季节？
- 88.脱袋覆土栽培香菇模式的特点和管理要点是什么？
- 89.香菇“地栽”与“非地栽”主要异同点有哪些？
- 90.香菇的第一潮菇出菇管理应注意什么？
- 91.香菇出菇时为何有时出现畸形菇？
- 92.如何降低第一批菇的畸形率？
- 93.香菇菌筒为何有时不出菇？
- 94.香菇的花菇是怎样形成的？
- 95.影响花菇形成的主要原因什么？
- 96.如何培育花菇？

六、病虫害防治 97.香菇病虫害防治包括哪些内容？

- 98.香菇菌种和菌袋生产过程中常见的竞争性杂菌主要有哪些？

如何防治？

- 99.木霉有何形态特征？

对香菇有何为害？

怎样防治？

- 100.链孢霉有何形态特征？

对香菇有何为害？

怎样防治？

- 101.青霉有何形态特征？

对香菇有何为害？

怎样防治？

- 102.曲霉有何形态特征？

对香菇有何为害？

怎样防治？

- 103.毛霉有何形态特征？

对香菇有何为害？

怎样防治？

- 104.根霉有何形态特征？

对香菇有何为害？

怎样防治？

- 105.香菇的生产过程中常见的虫害有哪些？

如何防治？

- 106.白蚁有何形态特征？

对香菇有何为害？

怎样防治？

## <<香菇生产百问百答>>

107. 螨有何形态特征？  
对香菇有何为害？  
怎样防治？
108. 线虫有何形态特征？  
对香菇有何为害？  
怎样防治？
109. 蛴螬有何形态特征？  
对香菇有何为害？  
怎样防治？
110. 干香菇储藏期为何发生褐变？  
如何防止？
111. 菇蛾有何形态特征？  
对香菇有何为害？  
怎样防治？
112. 香菇的生产过程中常见的生理病害有哪些？  
如何防治？
113. 造成香菇烂筒的主要原因是什么？
114. 香菇烂筒的主要病原菌是什么？
115. 如何防治香菇烂筒？
- 七、无公害生产 116. 什么是无公害香菇？  
无公害香菇生产对环境有哪些要求？
117. 标准化出菇场应具备哪些条件？
118. 干、鲜香菇中福尔马林超标的主要原因是什么？
119. 干、鲜香菇中硫化物超标的主要原因是什么？
120. 什么是香菇产品的“绿色壁垒”？  
主要“绿色壁垒”有哪些？
121. 香菇生产中有哪些方面可能造成产品污染？
122. 无公害香菇生产对水质有哪些要求？
123. 无公害香菇生产如何防治病虫害？
124. 香菇产品中有哪些污染物？  
其来源出自何处？
125. 鲜香菇的采收如何做到安全、无公害？
126. 如何防止鲜香菇子实体褐变？
127. 如何克服香菇产品的“绿色壁垒”？
- 八、产品加工 128. 目前香菇有哪些主要加工方法？  
各有什么特点？
129. 目前香菇加工有哪些主要产品？
130. 什么是香菇的保鲜加工？
131. 香菇冷藏保鲜加工工艺是什么？  
加工过程应注意什么？
132. 香菇保鲜加工产品的质量标准是什么？
133. 香菇烘烤加工工艺是什么？
- 加工过程的技术要点是什么？
134. 干香菇的质量标准是什么？
135. 如何提高香菇产品的包装质量？
136. 如何提高香菇产品的储藏质量？
137. 如何提高香菇产品运输过程的安全质量？

## <<香菇生产百问百答>>

九、香菇贸易壁垒 138.我国目前香菇产品所遇到的贸易壁垒主要表现在哪里？

139.什么是香菇产品的“种苗壁垒”？

140.如何克服香菇产品的“种苗壁垒”？

141.香菇覆土栽培可能造成有害成分超标的危险点在哪里？

如何控制？

142.如何做好香菇生产基地备案工作？

附录 一、无公害食品食用菌栽培基质安全技术要求 二、无公害食品香菇 三、干食用菌卫生标准 四、鲜食用菌卫生标准 五、干香菇感官指标和干香菇的理化指标 六、日本干香菇成分标准 七、日本干香菇等级规格 八、日本厚生劳动省鲜香菇检验项目及限量标准 九、日本对香菇农药最高残留限量规定主要参考文献

<<香菇生产百问百答>>

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>