

<<平菇 金针菇安全生产技术指南>>

图书基本信息

书名：<<平菇 金针菇安全生产技术指南>>

13位ISBN编号：9787109165038

10位ISBN编号：7109165035

出版时间：2013-3

出版时间：中国农业出版社

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>

<<平菇 金针菇安全生产技术指南>>

书籍目录

平菇 第一章 概述 第一节 平菇的分类及其分布 第二节 平菇的营养价值和药用价值 第三节 平菇的产业现状与发展前景 第二章 平菇的生物学特性 第一节 平菇子实体的形态特征 第二节 平菇菌丝体和子实体的形成过程 一、菌丝体的形成过程 二、子实体的形成过程 第三节 平菇的生活史 第四节 平菇的生长发育条件 一、营养 二、温度 三、水分 四、光照 五、氧气 六、酸碱度 第三章 平菇菌种的制作技术 第一节 平菇菌种的分级 第二节 菌种制作的用具和设备 一、用具 二、设备 三、其他用品 第三节 母种的制作 一、平菇母种培养基的制备 二、平菇母种的分离 三、平菇母种的转扩 第四节 原种的制作 一、菌种瓶的选择和使用 二、培养料的制备 三、装瓶 四、灭菌 五、接种与培菌 附件—GB 19172—2003平菇菌种 第四章 平菇的栽培技术 第一节 品种的选择 一、品种分类 二、生产上使用的品种 第二节 栽培场地 一、栽培场地的要求 二、栽培场地的类型 三、栽培场地的消毒 第三节 培养料 一、培养料的选择和处理 二、培养料的配制 三、熟料、生料和发酵料栽培 第四节 接种 一、熟料栽培的接种方法 二、生料栽培的接种方法 三、发酵料栽培方法 第五节 菌袋培养 第六节 栽培模式及技术规程 一、畦床栽培 二、塑料袋熟料栽培 三、塑料袋立体栽培 四、大柱体栽培 第七节 出菇期高产管理技术 一、生产中常见的出菇方式 二、出菇期环境因素的调控 三、出菇期增产剂的合理使用 四、出菇期菌袋的补水技术 第八节 特殊情况下栽培平菇的技术要点 一、高温期栽培的技术要点 二、低温期栽培的技术要点 三、平菇周年生产技术要点 四、人防地道栽培平菇技术要点 第九节 平菇与农作物间作栽培 一、平菇与果树间作栽培 二、平菇与蔬菜间作栽培 三、平菇与粮食作物间作栽培 四、平菇与经济作物间作栽培 第五章 平菇的采收、保鲜与加工 第一节 采收 第二节 保鲜 第三节 盐渍平菇的制作 第六章 平菇病虫害防治 第一节 菌丝生长期的病害及防治 第二节 子实体生长期的病害及防治 一、生理性病害 二、病毒病 三、细菌性病害 第三节 平菇的虫害及防治 一、菇蚊类 二、菇蝇类 三、甲虫类 四、跳虫 五、线虫 六、潮虫 七、菇螨 八、蛴螬 九、鼠害 金针菇 第七章 金针菇产业现状及发展 第一节 金针菇学名及分类地位 第二节 金针菇的分布及栽培史 一、金针菇的分布 二、金针菇的栽培史 三、金针菇生产上的3个跨越式发展 第三节 金针菇的产业概况 一、食用菌的产业现状 二、食用菌产业发展趋势 三、金针菇的产业现状 四、金针菇产业发展趋势 第八章 金针菇的营养价值和药用价值 第一节 金针菇的营养价值 第二节 金针菇的药用价值 一、生物活性物质 二、其他物质 三、金针菇的药理作用 四、临床应用 第九章 金针菇的生物学特性 第一节 金针菇的形态特征 第二节 金针菇的生活史 一、有性世代 二、无性世代 三、粉孢子 第三节 金针菇子实体的形态发生 一、形态发生过程 二、形态发生类型 第四节 金针菇的生活条件 一、金针菇的分布和习性 二、金针菇的适生树种 三、金针菇的生长发育条件 第十章 金针菇的菌种安全生产技术 第一节 制种条件 一、制种设施和设备 二、接种操作条件 第十一章 金针菇的栽培技术 第十二章 金针菇的病虫害防控 第十三章 金针菇产品的贮运和加工技术 主要参考文献

<<平菇 金针菇安全生产技术指南>>

章节摘录

版权页：公元6世纪（533—544年），贾思勰的《齐民要术》中就已经记载了构菌的接种和培养方法。

元朝《王祯农书·蕈子篇》引唐朝韩鄂《四时纂要》，《存令，三月》中记载了“种菌法”：“取烂构木及叶，于地埋之。

常以泊浇灌令湿，二三日即生。

又法：畦种下烂粪，取构木可长六、七寸，截断锤碎，如种菜法，于畦种匀布。

土盖，水浇常令润；如初有小菌子，仰杷推之；明旦又出，亦推之；三度后，出者甚大，即收食之。

”据考证，这里所说的“菌子”，就是金针菇。

这种方法是东汉以来，早已流传在中原地区的畦地栽培法、埋木法的继续和发展。

唐代以后，栽培金针菇的技术也随着中日文化交流传到日本。

直至今日，在日本山村里还保留着部分这种古老的栽培法——段木栽培法。

目前常用的金针菇栽培技术始于1928年，日本人森本彦三郎发明了金针菇瓶栽法。

1932年，日本长野县等地以木屑和米糠作为原料，人工培养出菌盖和菌柄均呈白色的金针菇，使金针菇生产得到迅速发展。

20世纪30年代，我国的裘维蕃、潘志农等人也进行了瓶栽试验。

裘维蕃教授参考了日本松浦勇的《茸类栽培法》，并结合自己的实验，发表了《金钱菌之栽培研究》一书。

20世纪60~70年代，我国的金针菇栽培研究发展迅速。

1964年起，福建三明真菌研究所开始在全国各地采集和分离野生金针菇菌株，选育和栽培优质菌株，并把菌种和栽培技术推广到全国许多地方。

同时，全国几十家科研单位和菌种厂也开始引种栽培，使得国内主要城市开始有金针菇上市。

20世纪80年代，在全国范围内掀起了“金针菇热”，金针菇栽培和销售遍布全国各省、自治区、直辖市，成为我国栽培数最多的食用菌品种之一。

1989年，我国的金针菇产量超过日本，成为世界上金针菇产量最高的国家。

自1960年起，日本开始工厂化瓶栽金针菇研究。

于20世纪70年代，建立了瓶栽金针菇的工厂化生产模式，利用各种自动化控制设备，形成了一整套周年工业化的金针菇生产体系。

20世纪80年代末韩国等国家也相继引进了日本食用菌工厂化生产模式，目前在日本和韩国有数百家金针菇工厂化生产厂，生产规模不断扩大，由最早的日产几百千克发展到了日产20多吨。

<<平菇 金针菇安全生产技术指南>>

编辑推荐

《农产品安全生产技术丛书:平菇、金针菇安全生产技术指南》由中国农业出版社出版。

<<平菇 金针菇安全生产技术指南>>

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>