

<<食用菌关键技术问答>>

图书基本信息

书名：<<食用菌关键技术问答>>

13位ISBN编号：9787122076618

10位ISBN编号：712207661X

出版时间：2010-4

出版时间：化学工业出版社

作者：吕作舟，张引芳，谢宝贵 编

页数：118

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>

<<食用菌关键技术问答>>

内容概要

《食用菌关键技术问答：金针菇 真姬菇 杏鲍菇 杨树菇》为《食用菌关键技术问答》一分册，从菌种、原料、场地准备，栽培管理，病虫害防治，采收分级，保鲜加工，包装储运等方面，回答了金针菇、真姬菇、杏鲍菇、杨树菇（茶树菇）实际生产中可能出现的关键技术问题。

<<食用菌关键技术问答>>

书籍目录

- 一、基础知识与基本技能1 目前有哪些珍稀食用菌可以广泛栽培？
- 2 什么是菌丝？
- 什么是子实体？
- 3 什么叫做发菌？
- 什么叫做出菇？
- 4 什么叫原基？
- 什么叫菇蕾？
- 5 如何测量空气相对湿度？
- 6 金针菇、真姬菇等对于基质含水量和空气相对湿度有什么要求？
- 7 双孢蘑菇、金针菇、真姬菇、杏鲍菇等常见食用菌对光照的要求有何区别？
- 8 碳源在食用菌生长中有什么作用？
- 9 氮源在食用菌生长中有什么作用？
- 10 生长因子与食用菌生长的关系如何？
- 11 矿质营养在食用菌生长中起什么作用？
- 12 如何识别石膏粉的好坏？
- 使用假石膏粉会出现哪些异常现象？
- 13 生产中，如何满足金针菇对矿质营养的需求？
- 14 生产中，如何满足金针菇对维生素B的需求？
- 15 氧气和二氧化碳对金针菇生长发育有什么影响？
- 16 怎样调节培养基的pH？
- 17 怎样检测培养基的pH？
- 18 消毒与灭菌有什么区别？
- 19 食用菌生产中经常采用哪些方式进行消毒或灭菌？
- 20 食用菌无公害栽培对栽培环境有什么要求？
- 21 食用菌无公害栽培应该对哪些危险点进行控制？
- 22 怎样使用甲醛进行消毒处理？
- 23 怎样快速消除甲醛残气？
- 24 石灰粉能消毒吗？
- 怎样正确使用石灰？
- 25 在培养料中添加适量石灰，对哪几种食用菌有利无害？
- 26 怎样正确使用高压蒸汽灭菌锅？
- 27 怎样鉴别和选择塑料袋？
- 28 常见的菌种容器有哪几种？
- 各有何特点？
- 29 怎样计算和测试培养基的含水量？
- 二、菌种制备与质量检测30 什么叫母种？
- 什么叫原种？
- 什么叫栽培种？
- 31 为什么提倡在第一、第二批菇中挑选种菇？
- 32 采用组织分离法培育菌种要经过哪些步骤？
- 33 为什么说菌种不宜多次转管？
- 34 菌种污染率过高应该怎么办？
- 35 液体菌种在生产、贮运与利用等方面各有何特点？
- 36 食用菌优良菌种的共同标准是什么？
- 37 怎样检查食用菌菌种质量？

<<食用菌关键技术问答>>

- 38 什么是食用菌菌种的低温保藏法？
- 39 怎样利用液体石蜡保藏食用菌菌种？
- 40 怎样利用锯末屑保藏食用菌菌种？
- 41 购买食用菌菌种应该注意哪些问题？
- 三、金针菇42 金针菇的浓色品系与白色品系各有什么特点？
- 43 如何确定金针菇的栽培季节？
- 44 金针菇常用栽培方式有哪几种？
- 45 哪些物质可以作为金针菇的碳源？
- 46 哪些物质可以作为金针菇的氮源？
- 47 哪些原料可以栽培金针菇？
有哪几种常用配方？
- 48 金针菇作坊式栽培怎样制作菌瓶或菌袋？
- 49 金针菇菌袋料面呈黑色潮湿状的原因是什么？
如何防止？
- 50 如何防止金针菇流黑水？
- 51 为什么要搔菌？
怎样搔菌？
- 52 为什么要抑制？
怎样抑制？
- 53 为什么要加纸套或拉直袋口？
怎样抑制？
- 54 金针菇拉直袋口后，不出菇，料面发干的原因是什么？
- 55 金针菇发生扭曲菇的原因是什么？
- 56 金针菇菌盖早开伞是怎么回事？
如何预防？
- 57 如何进行金针菇的水分管理？
- 58 怎样用生料大床栽培金针菇？
- 59 工厂化栽培金针菇需要怎样的厂房设施？
- 60 工厂化栽培金针菇需要怎样的机械设备？
- 61 金针菇工厂化栽培如何制作菌瓶？
- 62 金针菇工厂化栽培如何进行发菌管理？
- 63 金针菇工厂化栽培如何进行出菇管理？
- 64 何谓“再生枝法”？
其操作要点是什么？
- 四、真姬菇65 什么叫真姬菇？
- 66 真姬菇有什么食(药)用价值？
- 67 栽培真姬菇需要怎样的营养条件？
- 68 真姬菇需要怎样的水分环境？
- 69 栽培真姬菇需要怎样的光照条件？
- 70 如何满足真姬菇生长发育对于氧气的需求？
- 71 栽培真姬菇需要怎样的酸碱度？
- 72 栽培真姬菇常用配方有哪些？
- 73 栽培真姬菇需要怎样的温度条件？
- 74 如何确定真姬菇的栽培季节？
- 75 怎样进行真姬菇菌袋的发菌管理？
- 76 工厂化生产真姬菇的发菌管理有何特点？
- 77 怎样进行真姬菇的催蕾管理？

<<食用菌关键技术问答>>

- 78 真姬菇的催蕾管理有何特点？
- 79 怎样进行真姬菇的催蕾后的出菇管理？
- 80 怎样培育优质真姬菇？
- 五、杏鲍菇
- 81.杏鲍菇有什么特点？
- 82.哪些物质适于杏鲍菇的生长发育？
- 83.栽培杏鲍菇常用的原料和配方有哪些？
- 84.杏鲍菇代料栽培的主要方式有哪些？
- 85.如何确定杏鲍菇的栽培季节？
- 86.杏鲍菇有哪些可供选择的栽培种？
- 87.怎样制作杏鲍菇的料袋？
- 88.怎样安排杏鲍菇料袋的接种部位？
- 89.怎样进行杏鲍菇菌袋的发菌管理？
- 90.怎样进行杏鲍菇的催蕾管理？
- 91.杏鲍菇出菇期间，怎样疏蕾？
- 92.杏鲍菇出菇期间，怎样进行水分管理？
- 93.杏鲍菇出菇期间，怎样调节菇房光照？
- 94.杏鲍菇出菇期间，怎样进行通风管理？
- 95.杏鲍菇出菇期间，怎样进行菇房温度管理？
- 96.怎样进行杏鲍菇的再出菇管理？
- 97.人工栽培的杏鲍菇品种，为什么提倡合理轮作？
- 六、杨树菇
- 98.杨树菇与茶薪（树）菇有没有区别？
- 99.杨树菇有哪些商品形式？
- 杨树菇的鲜菇有何特点？
- 100.杨树菇有什么食（药）用价值？
- 101.杨树菇有哪些营养特征？
- 102.杨树菇的温度特征是什么？
- 103.杨树菇要求怎样的水分环境？
- 104.通风问题对于杨树菇有什么影响？
- 105.杨树菇生长发育需要怎样的光照条件？
- 106.杨树菇对于培养料的酸碱度有何要求？
- 107.栽培杨树菇常用配方有哪些？
- 怎样配制培养料？
- 108.如何确定杨树菇的栽培季节？
- 109.如何减少接种时的杂菌污染？
- 110.怎样进行杨树菇的发菌管理？
- 111.搭盖杨树菇的菇棚要注意哪些问题？
- 112.怎样进行杨树菇的催菇管理？
- 113.怎样进行杨树菇催菇后至采收之前的菇房管理？
- 114.怎样进行杨树菇的水分管理？
- 115.怎样进行杨树菇采收后的再出菇管理？
- 七、病虫害防治
- 116.香菇、金针菇等食用菌有哪些常见害虫？
- 117.怎样防治食用菌的菇蝇？
- 118.怎样防治食用菌的菌蚊？
- 119.怎样防治危害食用菌的跳虫（烟灰虫）？
- 120.怎样防治危害食用菌的螨类害虫？
- 121.菌种生产和代料栽培中，如何克服袋底破裂染杂的问题？
- 122.侵入食用菌培养料的常见杂菌有哪些？

<<食用菌关键技术问答>>

123. 杂菌污染食用菌培养料的症状是什么？
 124. 如何判断造成杂菌污染培养料的原因？
 125. 何谓金针菇细菌性斑点病？
怎样防治？
 126. 食用菌病虫害综合防治在环境条件方面有哪些要求？
 127. 金针菇、真姬菇病虫害综合防治在原辅材料方面有哪些要求？
 128. 金针菇、杨树菇病虫害综合防治在菌种方面有哪些基本要求？
 129. 杏鲍菇、金针菇病虫害生态防治有哪些基本要求？
 130. 食用菌病虫害生物防治有什么特点？
 131. 食用菌病虫害物理防治有什么特点？
 132. 食用菌病虫害的化学防治有哪些要求？
- 八、采收、保鲜与加工
133. 食用菌的保鲜贮藏有什么重要的意义？
 134. 食用菌的保鲜贮藏的原理是什么？
 135. 食用菌有哪些常见的保鲜贮藏方法？
 136. 什么叫做简易气调 (MA) 贮藏法？
 137. 如何提高简易气调 (MA) 贮藏法的保鲜效果？
 138. 怎样采收金针菇？
 139. 如何延长工厂化生产的新鲜金针菇的货架期？
 140. 怎样进行普通金针菇的保鲜贮藏？
 141. 怎样进行真姬菇的采收与上市？
 142. 怎样采收杏鲍菇？
 143. 怎样采收杨树菇？
 144. 怎样进行杨树菇的干制加工？
 145. 怎样进行金针菇的干制加工？
 146. 怎样选择干燥机？
 147. 怎样安全贮藏食用菌干品？
 148. 怎样制作金针菇罐头？

附录一 食用菌菌种管理办法附录二 通过认定的食用菌品种名录附录三 NY 5099-2002无公害食品
食用菌栽培基质安全技术要求附录四 NY 5358-2007无公害食品食用菌产地环境条件附录五 北方无
公害杏鲍菇栽培技术规程附录六 NY 5187-2002无公害食品罐装金针菇附录七 NY 5274-2004无公害食
品茶树菇参考文献

<<食用菌关键技术问答>>

编辑推荐

《食用菌关键技术问答：金针菇 真姬菇 杏鲍菇 杨树菇》适合基层食用菌从业人员，包括从事食用菌菌需物质营销、菌种制作与营销、菇民朋友使用，也可供食用菌科研、教学与食用菌产业管理人员参考。

<<食用菌关键技术问答>>

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>