

<<中国香菇栽培新技术>>

图书基本信息

书名：<<中国香菇栽培新技术>>

13位ISBN编号：9787508207001

10位ISBN编号：7508207009

出版时间：1998-08

出版时间：金盾出版社

作者：杨瑞长 等著

页数：221

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>

<<中国香菇栽培新技术>>

内容概要

《中国香菇栽培新技术》由上海市农科院食用菌研究所杨瑞长研究员等编著。香菇是人们喜爱的美味佳食，具有很高的营养和经济价值，国内外市场的需求量很大，有着广阔的发展前景。

书中系统介绍了香菇生长发育形态与生活环境，制种和栽培技术，采收、保鲜和储存方法，病虫害防治，生产设备设施等内容，技术先进，知识丰富，实用性强。

《中国香菇栽培新技术》附有彩色图片53幅，图文并茂。

适合广大菇农，食用菌生产场、专业户、农业技术员，农业院校师生，部队副业生产人员阅读。

书籍目录

第一章 概述第一节 中国香菇栽培简史第二节 中国香菇业生产现状一、中国香菇选种育种的科研与实践不断取得新进展二、中国香菇栽培技术不断创新和发展三、中国香菇在大发展的基础上逐步走向国际市场四、栽培香菇是脱贫致富的重要项目五、香菇深加工研究与开发取得显著成效第三节 中国香菇发展前景一、中国香菇生产的优势二、中国香菇产业发展存在的问题三、中国香菇生产发展的基本措施第二章 香菇生长发育形态与生活环境第一节 香菇的生活史第二节 香菇生长发育形态一、香菇的孢子形态及萌发二、子实体生长发育形态第三节 香菇生长发育必需的生活条件一、香菇生活习性与对营养物质的选择利用二、香菇生长发育必需的其他条件（一）孢子萌发的必需条件（二）菌丝生长的必需条件（三）子实体生长发育的必需条件第三章 中国香菇菌种生产技术第一节 香菇菌种生产的发展及分类一、香菇菌种生产发展简史二、香菇菌种分类及种型第二节 香菇菌株的选择及栽培一、优良香菇菌株应具备的生物学特性二、主栽菌株的适应性选择三、适应代料栽培的菌株第三节 香菇生产原料的选择及加工一、香菇生产主原料的选择及加工（一）木屑的选材及加工（二）农作物秸秆的选择及加工（三）野生禾草的选择及加工二、香菇生产辅料营养成分的含量及应用第四节 香菇菌种生产的方法与步骤一、母种生产与质量检查及提高纯度的对策二、原种生产与质量标准及保证对策第五节 香菇菌种的分离、纯化及保存一、菌种分离（一）组织分离法（二）菇木分离法（三）孢子分离法二、分离菌株的纯化（一）细菌性污染的排除（二）霉菌污染的排除（三）菌株再纯化三、菌种保存（一）继代保存法（二）木粒麸皮保存法（三）矿物油保存法（四）孢子滤纸保存法第六节 香菇菌种质量退化现象及预防一、菌种质量检验及标准（一）菌种质量标准（二）菌种质量检验方法（三）母种原种质量标志二、菌种退化现象及预防（一）菌株退化现象（二）菌株退化的预防第四章 中国香菇栽培新技术第一节 香菇块式栽培技术一、香菇块式栽培简史二、香菇块式栽培技术（一）香菇块式栽培工艺流程（二）香菇块式栽培季节安排（三）菇房及床架的建造（四）香菇栽培块的制作及栽培管理第二节 香菇人造菇木栽培技术一、香菇人造菇木栽培发展简史二、香菇菌棒栽培技术（一）香菇菌棒栽培流程（二）香菇菌棒制作期安排（三）香菇菌棒制作技术（四）香菇菌棒栽培管理技术第三节 香菇菌包栽培技术一、香菇菌包栽培技术发展简史二、香菇菌包栽培技术（一）菌株选择（二）菌包栽培季节划分及安排实例（三）菌包栽培的工艺流程（四）菌包栽培常用培养料配方及配制方法（五）菌包制作技术（六）菌包培养技术（七）菌包栽培管理技术第四节 花菇代料栽培技术一、花菇的商品价值及分级二、花菇形成的环境及气候因素（一）花菇形成过程（二）花菇发生的环境因素（三）花菇发生的气候因素三、花菇栽培技术及异态防治对策（一）花菇菌株选择（二）花菇大棚及床架的搭建（三）大棚内光、温、气、湿条件（四）菌棒排放及花菇栽培管理（五）花菇的异态现象（六）花菇异态的预防对策第五节 香菇周年栽培技术一、高海拔山区香菇周年栽培技术之一（一）季节选择和菌株搭配（二）配制优质培养料（三）菇场选择与菇棚搭建（四）发菌期管理（五）脱袋转色（六）出菇管理二、高海拔地区香菇周年栽培技术之二（一）海拔高度的选择（二）菌株的选择（三）出菇期与海拔的关系（四）栽培管理技术要点第六节 香菇稻麦秸秆屑栽培技术一、稻麦秸秆屑的营养成分及含量二、稻麦秸秆屑为主料的配方选择三、菌株选择四、种型选择五、栽培方式选择第七节 香菇增产新技术一、植物生长激素在香菇栽培中的应用（一）植物生长激素的生物学效应（二）怎样提高植物生长激素的使用效果二、稀土在香菇栽培中的应用（一）可选用农用稀土（二）稀土在香菇栽培中的生物学效应三、香菇增产的其他新技术（一）磁化水对香菇的增产作用（二）通过化学处理促进香菇增产（三）通过电刺激促进香菇增产第五章 香菇常见病虫害及防治对策第一节 香菇生理性病害及防治对策一、荔枝状原基及防治二、穿顶菇及防治三、长柄菇及防治四、扁形菇及防治五、连盖和连柄菇及防治六、空心软柄菇及防治七、葡萄菇及防治八、拳状菇及防治九、菇蕾萎缩及防治第二节 香菇病原菌病害及防治对策一、红色链孢霉菌（又称脉孢霉菌）病害及防治二、木霉菌病害及防治三、青霉菌和拟青霉菌病害及防治第三节 香菇虫害及防治对策一、危害香菇菌丝的螨虫及防治（一）螨虫的生活习性及危害（二）对螨虫的防治二、危害香菇子实体的蛴螬、蓟马及防治（一）蛴螬（二）蓟马三、广食害虫及防治（一）线虫（二）跳虫（三）凹赤蕈甲虫四、仓库害虫及防治（一）仓库害虫的种类及危害（二）对仓库害虫的防治五、主要农药名称、防治对象和用法第六章 香菇的分级采收、保鲜包装及干制储存第一节 香菇的分级与采收一、香菇的分级标准二、香菇的适时采收第二节 香菇的保

<<中国香菇栽培新技术>>

鲜包装一、采后鲜菇的生理生化变化二、香菇保鲜的基本原理三、香菇保鲜包装的前处理四、香菇包装作业五、香菇包装后的管理
第三节 香菇的干制储存一、香菇干制方法的分类二、香菇干制的原理三、香菇干制品的质量标准四、优质干菇加工的基本条件五、香菇干制作业的基本步骤六、干菇储存及注意事项
第七章 香菇生产基本设备及设施第一节 香菇生产用机械一、粉碎机械二、拌料机械三、装瓶（袋）机械
第二节 香菇灭菌设备及设施一、高压蒸气灭菌锅二、常压蒸气灭菌厢（或柜、灶）第三节 香菇接种设备及设施一、接种室二、接种箱三、其他接种设备与设施
第四节 香菇培养室设备及设施一、培养室二、培养床架三、恒温培养箱第五节 香菇栽培场房设备及设施一、车厢式栽培房二、野外凉棚栽培场
第六节 香菇加温调湿设备一、加温设备二、调湿设备第七节 香菇烘干设备第八节 玻璃和塑料制品一、玻璃器皿二、塑料制品

<<中国香菇栽培新技术>>

章节摘录

香菇[Lentinus edodes (Berk) Sing] , 俗称中国蘑菇 , 属真菌门 , 担子菌纲 , 伞菌目 , 口蘑科 , 香菇属。

香菇分布范围很广 , 在我国各地都有出产。

根据其形态特征、发生季节、生态环境、着生树种、所具味道的不同 , 又分别称为春菇、冬菇、薄菇、厚菇、花菇、暗花菇、过雨菇、平桩菇、菇丁、香信。

香菇具有很高的营养价值和药用价值。

它是一种高蛋白低脂肪的营养食品 , 香菇蛋白质中含有18种氨基酸 , 其中包括人体不能合成或转化的8种必需氨基酸 , 而且肥嫩鲜美 , 馨香馥郁 , 是广大群众喜爱的美味佳食。

它具有多种医疗保健作用 , 对治疗肝脏病、肠胃溃疡病和心血管病等都有一定效果 , 并具有活血舒筋、促进智力发育、预防高血压和抗癌作用。

香菇具有很高的经济价值和广阔的发展前景。

它生产周期较短 , 投入较少 , 售价较高 , 栽培香菇可获取较高的效益。

它既是我国人民喜爱的食物 , 又是传统名贵的出口商品。

在国际市场上 , 无论是鲜菇、干菇或香菇罐头 , 均享有较高的声誉。

我国已成为香菇生产和出口大国 , 积累了丰富的栽培经验 , 发展了传统的栽培技术 , 造就了一支科技队伍和栽培大军 , 具有很大的发展潜力。

国内外市场对中国香菇的需求量很大 , 香菇生产具有广阔的发展前景。

<<中国香菇栽培新技术>>

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>