

<<金针菇高产栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<金针菇高产栽培技术>>

13位ISBN编号：9787508259406

10位ISBN编号：7508259408

出版时间：2009-10

出版时间：金盾出版社

作者：黄瑞贞，陶雪娟 等编著

页数：146

字数：106000

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>

<<金针菇高产栽培技术>>

内容概要

本书由上海市农业科学院黄瑞贞、陶雪娟、赵庆华副研究员等编著与修订。

本书自出版以来已多次重印，印数已达18万余册，深受读者欢迎。

应读者要求笔者给予修订。

第2版保留了原版的各章，但对内容进行了调整补充：对金针菇的生物学特性，调整为生长基质和环境条件；对金针菇的良种介绍增加了4个品种；对栽培方法和管理增加了5项内容；对病虫害及其防治，增加了3项内容。

修订后的内容，更加系统全面，技术先进实用，文字通俗易懂。

适合食用菌种植专业户、食用菌生产场合加工厂工作人员阅读。

<<金针菇高产栽培技术>>

书籍目录

第一章 概述 一、金针菇的分布与人工栽培概况 二、金针菇的营养价值与保健作用 (一) 金针菇的营养价值 (二) 金针菇的保健价值第二章 金针菇的生物学特性 一、形态特征 (一) 菌丝体 (二) 子实体 (三) 子实体形态类型 二、生活史 三、生长发育条件 (一) 生长基质 (二) 环境条件第三章 金针菇的制种设备、仪器及用具 一、清洗室与配料室 (一) 清洗室 (二) 配料室 二、灭菌室及灭菌设备 (一) 灭菌室 (二) 灭菌设备 三、接种场所和接种用具 (一) 接种场所 (二) 接种用具 四、培养室及培养设备 (一) 培养室 (二) 培养设备第四章 金针菇的制种技术 一、母种的制作技术 (一) 母种培养基的材料 (二) 母种斜面培养基配制 (三) 母种的分离和扩大培养 二、原种的制作技术 (一) 原种培养料的配制 (二) 装瓶 (三) 消毒灭菌 (四) 接种与培养 三、栽培种的制作技术 (一) 栽培种的容器 (二) 灭菌 (三) 接种与培养 四、液体菌种的制作技术 (一) 液体菌种培养液的制备 (二) 液体菌种的培养 (三) 液体菌种的使用 五、菌种质量鉴别与出菇检查 (一) 菌种质量鉴别 (二) 出菇检查 六、菌种保藏 (一) 继代培养低温法保藏 (二) 其他方法保藏第五章 金针菇的栽培技术 一、良种介绍 (一) 三明1号 (二) 杂交19号 (三) 金针菇FV-088菌株 (四) 金针菇8909菌株 (五) 金针菇FV-9菌株 (六) 金针菇FV-50号菌株 (七) 金针菇FV-2153菌株 (八) 金针菇FV-89菌株 (九) 金针菇长坂1号 (十) 金针菇F-7菌株 (十一) 金针菇F-21菌株 (十二) 昆研F 908菌株 (十三) 黔朴6号 (十四) FL 21菌株 (十五) FLS-10白色杂交菌株 二、栽培适期 (一) 北方地区的栽培适期 (二) 南方地区的栽培适期 三、培养料的准备 (一) 主料培养料的准备 (二) 辅料培养料的准备 (三) 培养料的配方 四、栽培方法及高产管理技术 (一) 瓶栽 (二) 袋栽 (三) 床式生料栽培 (四) 室外保护地栽培 (五) 袋堆积排放两头出菇栽培 (六) 人防地道栽培 (七) 地沟栽培 (八) 套袋栽培 (九) 脱膜卧地栽培 (十) 富碘栽培 五、金针菇病虫害防治 (一) 菌种生产及菌袋培养阶段的杂菌污染 (二) 污染杂菌的控制 (三) 栽培过程中的子实体病害 (四) 害虫 (五) 子实体的生理性病害第六章 金针菇的采收、分级与加工 一、金针菇的采收 二、金针菇的分级 三、金针菇的加工 (一) 金针菇保鲜 (二) 金针菇清汁制罐 (三) 金针菇盐渍 (四) 金针菇干制 (五) 金针菇等外品、下脚料系列产品开发附录 (一) 食用菌培养料的碳与氮之比 (二) 食用菌生产常用化学试剂参考文献

<<金针菇高产栽培技术>>

章节摘录

3.光线 金针菇与其他食用菌不同，子实体生长阶段菇房光线要极弱或基本保持黑暗，但在某些生长发育阶段也要有散射光或弱光。

菌丝在黑暗条件下生长正常，日光暴晒会死亡。

原基形成和子实体生长阶段菇房需要有散射光或弱光。

有试验证明，在弱光下原基形成的数目要比在全部黑暗条件下多，但是光线太强子实体的颜色变深，菌盖容易开伞，菌柄短且基部绒毛多。

因此，要得到优质的金针菇，菇房光线要弱或基本黑暗。

一般子实体正常的生长发育需要100勒以下的光照。

相反，纯白金针菇在抑制期采用光照可达到抑制效果。

据报道，纯白金针菇在抑制初期光照后会阻止菌盖形成；在抑制中期至后期用200勒光照，1天2小时内分数次照射，抑制效果最好。

因此，采用光抑制（光照）是生产优质白色金针菇的措施之一。

4.氧气和二氧化碳 金针菇属于好气性菌类，在生长发育的各个阶段必须有足够的氧气供给才能正常生长。

菌丝生长期要注意培养室内通风换气，每天打开门窗通气；培养架上的菌瓶要经常调换位置，以保持空气流通、新鲜。

二氧化碳的含量直接影响子实体的生长，二氧化碳浓度是决定金针菇子实体菌盖大小和菌柄长短的主导因子。

当菇房空气中二氧化碳含量增高至0.114%~0.152%时，金针菇菌盖生长受抑制，菌柄伸长，长出菌盖小而菌柄长的优质商品菇。

<<金针菇高产栽培技术>>

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>