

<<菌草栽培平菇>>

图书基本信息

书名：<<菌草栽培平菇>>

13位ISBN编号：9787533540425

10位ISBN编号：7533540425

出版时间：2012-7

出版时间：福建科技出版社

作者：林辉 等编著

页数：74

字数：27000

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>

<<菌草栽培平菇>>

内容概要

《菌草技术口袋书:菌草栽培平菇》内容简介：为了解决菌业生产与林业生态平衡之间的“菌林矛盾”，1986年，林占熺发明了菌草技术，解决了这个世界性难题。

该项发明获得多项奖励，曾被国家科委列为国家级“星火计划”重中之重项目，并被我国商务部、外交部列为援外项目，已传播到85个国家。

《菌草技术口袋书:菌草栽培平菇》根据作者多年的研究和生产实践，着重介绍了菌草栽培平菇的原理和具体方法，并简要介绍了近年来发展起来的温室（工厂化）栽培杏鲍菇的方法。

<<菌草栽培平菇>>

书籍目录

- 一、概述
- 二、菌草栽培平菇（糙皮侧耳）
 - （一）生物学特性
 - （二）培养基
 - （三）菌草栽培平菇技术
- 三、菌草栽培阿魏菇
 - （一）生物学特性
 - （二）菌草栽培阿魏菇技术
- 四、菌草栽培杏鲍菇
 - （一）生物学特性
 - （二）菌草室外栽培杏鲍菇
 - （三）工厂化菌草栽培杏鲍菇

<<菌草栽培平菇>>

章节摘录

版权页：插图：2.生活条件（1）营养 营养是阿魏菇生长发育的物质基础。

野生的阿魏菇是腐生在伞形科大型草本植物阿魏上，因此，20世纪80年代以前认为，只有阿魏草才适合作阿魏菇的培养基。

由于阿魏草的野生资源有限，而且挖阿魏的块根作为培养料，影响水土保持，原料问题影响阿魏菇生产向产业化方向发展。

90年代初以来的实验表明，芦苇、芦竹、五节芒、象草、巨菌草、类芦、紫花苜蓿、串叶草等多种菌草和棉籽壳都适合作为阿魏菇的培养料。

（2）环境条件 温度：温度是影响阿魏菇生长最活跃的因素之一。

阿魏菇是在低温恒温条件下分化原基的低温型菇类，阿魏菇的菌丝体和子实体生长的温度范围较广。

阿魏菇菌丝体生长温度为5~32℃，适宜生长温度为23~25℃，当温度达28℃时生长缓慢，高于33℃时停止生长并产生自溶现象。

阿魏菇原基分化的温度范围是2~13℃，适宜温度5~8℃；子实体生长温度范围8~20℃，适宜温度13~18℃。

根据阿魏菇原基分化和子实体生长对温度的要求，阿魏菇夏季栽培在新疆昌吉州的自然条件下，宜选择在海拔1700米以上的地区才能出菇。

在适宜温度条件下，出蕾到采收需8~12天。

湿度：菌丝体生长培养基适宜的含水量为55%~60%，即1千克干培养料需添加水1.22~1.4千克。阿魏菇原生长在干旱荒漠地区，长期自然选择的结果使阿魏菇的子实体对湿度有较强的抗逆能力，子实体能正常生长的空气相对湿度范围较广，60%~95%均能正常生长，适宜空气相对湿度80%~95%，但要培育质地较好、耐长途运输的阿魏菇时，空气湿度应控制得偏低些为好。

<<菌草栽培平菇>>

编辑推荐

《菌草技术口袋书:菌草栽培平菇》可供从事菌草栽培平菇的农户参考使用。

<<菌草栽培平菇>>

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>