

<<食用菌栽培新技术>>

图书基本信息

书名：<<食用菌栽培新技术>>

13位ISBN编号：9787535770950

10位ISBN编号：7535770959

出版时间：2012-3

出版时间：湖南科技出版社

作者：王春晖 主编

页数：271

字数：230000

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>

<<食用菌栽培新技术>>

内容概要

在食用菌领域工作了20多年，觉得食用菌行业的发展很快，无论科研、开发还是产业。栽培品种由20世纪70年代的四菇一耳，发展到现在的60多个；栽培方法由原始的段木栽培到现在的高效代料栽培；栽培模式也由手工作坊式的散户到大户、专业户、基地、集约化和工厂化生产，成为现代农业的重要组成部分。

尤其是自动化、工厂化生产的发展速度远远超过粮、棉、油、茶、蔬、果等主要农产品。究其原因，主要归于食用菌产品的特点与特色，当然也不排除政府和政策的影响。

食用菌产品的特点与特色，可以归纳为三个方面：一是安全性高。

它的生产过程经过了高温灭菌，很少使用化学农药，与普通的蔬菜相比农药残留要低得多；二是营养性好。

高蛋白、低脂肪、游离氨基酸、维生素和微量元素含量高；三是抑瘤防癌作用突出。

食用菌细胞中含有各类真菌多糖，能抗病毒、抑肿瘤、防癌变，这已被现代医学所证明。

基于以上原因，食用菌得到越来越多消费者的喜爱，销量也迅速增长，这是食用菌产业火爆发展的根本原因。

有些业内专家说，在动物性食品和植物性食品不能满足人类生存的需求时，菌类食品将代替动、植物食品，这种观点我不敢苟同。

在一个正常的生态系统中，生产者、消费者和分解者的数量是保持相对稳定的，我们不能无限去夸大分解者的作用，但我们可以大胆预言，随着人类对食用菌认识的不断加深，对食用菌产品的需求还将进一步扩大，因此，食用菌产业具有广阔的前景和潜力。

<<食用菌栽培新技术>>

书籍目录

- 第一章 食用菌产业发展现状、前景和趋势
 - 第一节 产业发展现状
 - 第二节 产业发展前景
 - 第三节 市场调研和分析
- 第二章 食用菌栽培原料、设备与设施
 - 第一节 栽培原料
 - 第二节 常用药品与试剂
 - 第三节 生产设备和设施
- 第三章 食用菌标准化生产技术与方法
 - 第一节 标准化生产的意义、作用
 - 第二节 主要技术标准选录
 - 第三节 标准示范、实施和管理方法
- 第四章 食用菌常规品种栽培新技术
 - 第一节 平菇
 - 第二节 双孢蘑菇
 - 第三节 金针菇
 - 第四节 香菇
 - 第五节 草菇
 - 第六节 黑木耳
 - 第七节 毛木耳
 - 第八节 银耳
- 第五章 食用菌珍稀品种栽培新技术
 - 第一节 榆黄蘑
 - 第二节 鸡腿蘑
 - 第三节 大杯菇
 - 第四节 真姬菇
 - 第五节 姬松茸
 - 第六节 杏鲍菇
 - 第七节 灰树花
 - 第八节 柳松菇
- 第六章 食用菌工厂化生产技术
 - 第一节 工厂化生产的发展历史及现状
 - 第二节 工厂化生产的优点及应注意的问题
 - 第三节 工厂化生产主要品种和技术
- 第七章 食用菌病虫害防治技术
 - 第一节 病虫害的综合防治
 - 第二节 主要病害及其防治
 - 第三节 主要虫害及其防治
- 附录一 食用菌栽培常用参数表
- 附录二 食用菌生产主要技术标准
- 参考文献

<<食用菌栽培新技术>>

章节摘录

4.霉菌 霉菌是一类单细胞或多细胞的丝状真菌，菌丝白色，较粗壮，随着生长，因种类不同逐渐产生青色、青绿色、褐色、黑色、黄绿色、红色、橙红色的分生孢子或孢子囊，表现出各种颜色。

霉菌与食用菌生活条件类似，而且分布广泛，是危害最大的一类杂菌，一旦发生，很难防治。

霉菌种类很多，常见的有青霉、木霉、曲霉、毛霉、根霉、脉孢霉和镰刀菌等。

(1) 青霉：是食用菌生产上常见的杂菌，危害严重。

青霉菌丝生长不快，但能很快长出绿色的分生孢子，形成一片蓝绿色粉状霉层，能明显抑制食用菌菌丝生长，后期还可侵染子实体。

在高温、高湿下极易发生，通过气流、昆虫及水滴等传播。

(2) 木霉：俗称绿霉，是普遍发生且危害严重的杂菌。

木霉菌丝灰白色，较浓密，生长速度很快。

随着生长，从菌落中心开始渐至边缘出现明显的绿色或暗绿色粉状霉层，而边缘仍是浓密的白色菌丝。

木霉菌丝能分泌毒素，使食用菌菌丝不能生长或逐渐消失死亡，常造成香菇烂筒，已知的各种栽培菌，如双孢蘑菇、木耳、银耳、平菇、草菇、猴头菇、灵芝等多种食用菌皆可被害。

在食用菌生长发育的整个过程中，均可感染木霉，尤其是生长衰弱、栽培后期的子实体以及菇床上遗留的残根更易染病。

子实体整个生长期均可被侵染，多从基部开始，使菇蕾萎缩，枯死；较大的子实体表现为水渍状软腐。

在酸性和高温、高湿的环境中容易滋生，老菇房和带菌工具是主要的初侵染源。

(3) 曲霉：初期出现白色绒毛状菌丝体，扩展较慢，菌丝较厚，很快转为黑色或黄绿色的颗粒性粉状霉层，抑制食用菌菌丝生长。

食用菌菌丝生长良好时，可将其覆盖，对出菇影响不大。

曲霉不仅污染菌种和培养料，而且影响人体健康。

在碳水化合物含量过高、微酸性的培养料中以及高温、高湿、通风不良的情况下容易发生。

.....

<<食用菌栽培新技术>>

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>