

<<平菇高效栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<平菇高效栽培技术>>

13位ISBN编号：9787535925725

10位ISBN编号：7535925723

出版时间：2009-3

出版时间：广东科技出版社

作者：何焕清，姚文山 编著

页数：100

字数：70000

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>

## <<平菇高效栽培技术>>

### 内容概要

本书详细介绍了最新的平菇栽培技术，内容包括：平菇的生物学特性、菌种生产、常规栽培技术、反季节栽培技术、平菇栽培中常见的问题及防止措施、常见杂菌与害虫的防治、平菇保鲜与加工等。全书文字通俗易懂，图文并茂，可操作性强，适合食用菌栽培者参考。

## &lt;&lt;平菇高效栽培技术&gt;&gt;

## 书籍目录

- 一、概述 二、平菇的生物学特性 (一)形态特征 1.菌盖 2.菌褶 3.菌柄 (二)生活史 (三)生长发育条件 1.营养条件 2.环境条件 三、平菇菌种的生产 (一)菌种生产场地 (二)菌种生产的设备和用具 1.灭菌设备 2.接种设备和用具 3.其他用具 (三)消毒方法与常用消毒剂及其使用方法 1.常用的消毒方法 2.常用的消毒剂及其使用方法 (四)母种的制作 1.常用的试剂和材料 2.常用培养基配方 3.母种培养基制作工艺 4.接种与培养 (五)原种和栽培种的制作 1.常用的材料 2.常用培养基配方 3.原种与栽培种的制作工艺 4.接种与培养 (六)纯菌种分离 (七)菌种质量鉴定及选购菌种应注意的事项 1.优质平菇菌种的标准 2.菌种质量检验方法 3.选购菌种应注意的事项 (八)菌种保藏 四、平菇的栽培技术 (一)栽培场地及其消毒 1.栽培场地 2.栽培场地的消毒 (二)常用的栽培原料 1.主要原料 2.辅料 (三)栽培品种与季节 1.栽培品种 2.栽培季节 (四)常规栽培技术 1.袋栽 2.床栽 3.畦栽 4.砖栽 5.箱栽 6.盆栽 (五)立体栽培技术 1.平菇瓜(豆)立体栽培技术 2.平菇果树立体栽培技术 (六)反季节栽培技术 1.高温反季节栽培 2.低温反季节栽培 (七)常用增产措施 1.追肥 2.覆草木灰或覆土 3.搔菌 4.脱袋或翻料 5.其他 五、平菇栽培常见问题及防止措施 (一)菌丝生长期常见问题及防止措施 1.播种后菌丝不萌发或长势极弱 2.菌丝萎缩、黄死 3.菌丝分片、分块生长 4.菌丝未长满或未长透培养料即出菇 5.菌丝长透培养料迟迟不出菇 (二)出菇期间常见问题及防止方法 1.畸形菇 2.菇体黄化、枯死或烂菇 六、常见杂菌、害虫及其防治 (一)菌种生产中常见杂菌、害虫及其防治 1.杂菌及其防治 2.害虫、老鼠及其防治 (二)栽培中常见杂菌、害虫及其防治 1.常见杂菌及其防治 2.常见害虫及其防治 3.鼠害的防治 4.杂菌与害虫的综合防治 七、平菇的保鲜与加工 (一)保鲜贮藏 1.低温贮藏 2.气调贮藏 3.速冻贮藏技术 (二)加工 1.干制 2.盐渍 3.罐藏

## &lt;&lt;平菇高效栽培技术&gt;&gt;

## 章节摘录

## 糙皮侧耳。

别名北风菌、粗皮侧耳等。

是目前广泛栽培的品种，子实体覆瓦状，丛生，大型，菌盖直径最大可达20多厘米，初期蓝黑色，随着菌盖的增大，颜色逐渐变淡。成熟时灰白色至白色，下凹的部分有时有白色绒毛。

菌丝较适温度为18~20℃，子实体可在2~20℃内形成，较适温度为10~16℃，超过20℃原基较难形成。

糙皮侧耳是低温型平菇的代表种，适宜于气温相对较低的季节栽培，在广东通常11月开始接种，12月至翌年2月出菇较适宜。

该品种要求有足够的散射光和良好的通风换气条件。

## 美味侧耳。

又名黄白侧耳、小平菇、紫孢平菇。

菇多丛生，覆瓦状，菌盖宽5~13厘米，伸展后基部下凹，幼时铅灰色，成熟时灰白色至近白色。

对温度要求与糙皮侧耳相似。

## 金顶侧耳。

又名榆黄菇、金顶蘑、玉皇菇。

子实体丛生或叠生，金黄色至草黄色，近漏斗状，菌盖直径3.10厘米，质脆易碎。

菌丝在1~37℃均可生长，最适温度为23.27℃，子实体在18~30℃可形成，最适温度为25.28℃，

属中高温型品种。

覆土可增加产量。

## 红平菇。

又名红侧耳、泰国红平菇。

子实体丛生，菌盖直径3~15厘米，边缘内卷，贝壳形、扇形。

幼时灰红色，成熟时鲜桃红色，最后褪至近白色。

红平菇属中高温型品种，对温度要求与金顶侧耳相似。

## 鲍鱼菇。

又名台湾平菇，是一种夏季高温季节栽培的菇类。

子实体单生或丛生。

菌盖宽5~20厘米，扇形，幼时灰褐色，本品种的主要特征是双核菌丝在培养基上会形成黑头的分生孢子梗束。

## 阿魏侧耳。

又名阿魏蘑，是干旱草原上的一种食用菌。

寄生或腐生在一种药用植物阿魏上而得名，是有较高食用价值的食用菌，被誉为草原上的牛肝菌。

质地细嫩，味道鲜美，子实体较大，菌盖直径6~12厘米，盖厚2~4厘米，柄长8~15厘米，柄粗2~5厘米，柄实心。

单生或丛生，单朵重50~150克。

丛生时一丛可达500克以上，一般在250克左右。

目前常用的平菇品种除上述提及的外，各地常用的品种名称或菌株代号有：侧五、HP-1、HP-2、粤P1、P93、P86、双耐3号、杂平1号、831、白平菇、广温109、PL30、珞珈1号、亚克1号、中蔬10号、新平1012、山东519、杂交17、粤旺等。

(2) 平菇的类型 按各品种对温度要求的不同，可把平菇分为中高温型、中低温型、广温型等类型。

## 中高温型品种。

侧五、HP1、凤尾菇、榆黄菇、红平菇、白平菇、831、苏平1号、P1354、太和1号。

## 中低温型品种。

## &lt;&lt;平菇高效栽培技术&gt;&gt;

糙皮侧耳、美味侧耳、新平1012、粤旺、佛罗里达平菇。

广温型品种。

双耐3号、珞珈1号、亚光1号、原旺。

2.栽培季节 由于我国各地气候差异较大，同一地区不同海拔的气温也有一定的差异，因此，平菇的栽培季节必须根据平菇品种的特性和当地的气候情况来确定。

通常秋季和春季栽培较多。

在广东。

平菇在9月至翌年5月栽培，冬季最高温度20℃左右，最适合栽培平菇，此时杂菌、害虫少。产量高且稳定。

合理安排高、中、低温型品种和采用相应的栽培管理措施可进行周年栽培。

在人防工事或空调房内亦可周年栽培，在高海拔的山区可进行高温反季节栽培。

栽培者必须根据当地的气候条件、品种的特性及市场供求情况来安排栽培的品种和接种时间。

(四)常规栽培技术 平菇的常规栽培方式主要有袋栽、床栽、畦栽、砖栽、箱栽、盆栽等。

1.袋栽 平菇的袋栽是目前最常用的栽培方式，袋栽分生料袋栽和熟料袋栽，在广东以熟料袋栽为主，生料袋栽通常在气温较低的冬季进行。

平菇袋栽通常在室内或人防工事进行，或在室内发菌丝，再在塑料大棚出菇。

(1)熟料袋栽 工艺流程：塑料袋、套环、原料的准备—培养基的调配+装袋灭菌—>接种—>菌丝培养—>出菇管理—>采收—>清场、废料处理。

塑料袋、套环、原料的准备 塑料袋：通常用聚乙烯或聚丙烯塑料袋，长45厘米左右，宽20—24厘米，厚度0.04厘米左右，袋两头均开口。

套环：主要有两种，一种是由专业生产厂生产的制菌种用的塑料套环和无棉塑料盖；另一种是用纸箱包装带作原料，用电烙铁焊接成直径4.5厘米左右的圆圈作套环。

原料：栽培平菇的原料与制作平菇原种、栽培种的原料相同。

熟料栽培的培养基配方及其调配。

棉籽壳90%、麸皮或细米糠5%、磷肥或复合肥1%、石膏或碳酸钙1%、石灰3%，含水量60%，pH值8.0~9.0。

调配时，棉籽壳先用石灰水浸透，捞起堆制发酵2~5天。

然后与其他辅料拌匀，含水量偏低时，通过喷雾加湿，偏湿时适当摊开蒸发多余的水分或适当多加些麸皮或细米糠，最后测pH值。

PH值宜高不宜低。

如果用水不方便，或为了节约用水，棉籽壳可直接喷水翻拌。

木屑或稻草粉85%、麸皮（或细米糠、玉米皮）7%、花生麸（或玉米粉、菜籽饼、棉籽饼）3%、磷肥或复合肥1%、石膏或碳酸钙1%、糖1%、石灰2%，含水量60%，pH值8.0~9.0。

原、辅料充分拌匀后，边喷水边翻拌，至含水量60%为止。

稻草粉（或木屑）58%、棉籽壳30%、麸皮或细米糠5%、花生麸（菜籽饼、玉米粉）3%、磷肥或复合肥1%、石膏1%、石灰2%，含水量60%，pH值8.0—9.0。

棉籽壳先预湿，然后加入其他材料充分拌匀，边喷水边翻拌，至含水量60%为止。

玉米芯65%、棉籽壳20%、麸皮或细米糠8%、花生麸或菜籽饼3%、磷肥或复合肥1%、石膏1%、石灰2%，含水量60%，pH值8.0~9.0。

将玉米芯与其他材料（棉籽壳先预湿）充分拌匀，边喷水边翻拌，至含水量60%为止。

在气温较高时，各配方的辅料中麸皮、细米糠、花生麸、菜籽饼的用量应适当减少，并添加多菌灵或克霉灵，此举可减少污染，降低料温。

以稻草为主原料时，可先将稻草添加固氮菌进行发酵，增加稻草的营养，改善其物理性状。

装袋、灭菌。

装袋时，将袋的一端7厘米左右处折叠好或用手踩住，然后将培养料装入袋中，适当压实，装至离袋口7厘米左右时，将料压平，套上套环。

将袋调头，将折叠的一端袋口的料压平，若料太满应取出，若不够应补足，使料面离袋口7厘米左右

## <<平菇高效栽培技术>>

。套上套环，待两边都套好套环后，用薄膜封口，用橡皮筋或自行车内胎切剪的胶圈拴紧薄膜和套环。装料时，不能太松，亦不能太紧。

太松菌丝虽然长得快，但在搬动时菌丝容易断裂，而且袋与料之间存在空隙时，空隙内易进空气，待菌丝达到生理成熟时，子实体原基会在袋内形成，影响袋口子实体的形成和生长，不仅浪费营养造成减产，若子实体原基较长时间闷在袋内会自溶，引起杂菌感染；装得太紧时，透气性差，菌丝生长慢，出菇迟。

·

## <<平菇高效栽培技术>>

### 编辑推荐

农业发展进入新阶段，特别是加入WTO后带来了新的严峻挑战，解决农业结构调整、农民增收等问题，最终必须依靠大力推广先进科学技术，大幅度提高农业科技含量，增强农产品的市场竞争力。《平菇高效栽培技术》的出版，旨在加速大棚生产技术及相关科技成果的推广应用，为促进农业结构调整和农民增收提供技术服务。

<<平菇高效栽培技术>>

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>