

<<最新食用菌栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<最新食用菌栽培技术>>

13位ISBN编号：9787536448018

10位ISBN编号：7536448015

出版时间：2001-10-01

出版时间：四川科学技术出版社

作者：王波 编

页数：689

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>

<<最新食用菌栽培技术>>

内容概要

《手把手教你：最新食用菌栽培技术》中收集了已研究开发并形成商业化栽培的食用菌共计38种，着重介绍了杏鲍菇、阿魏蘑、白灵菇、茶薪菇、杨树菇、真姬菇、姬菇、灰树花、姬松茸、大球盖菇、长根菇、蛹虫草等珍稀食用菌的高产优质栽培技术。

书中对每一个品种的生物学特性，栽培种制作，栽培设施，各种新方式方法，反季节栽培技术以及产品分级标准等进行了详细介绍，集新成果，新技术，新知识，新品种和传统的生产经验于一体，注重实用技术，通俗易懂，图文并茂，并附有部分彩图。

书中还附有食用菌产品加

<<最新食用菌栽培技术>>

作者简介

王波，副研究员，自1985年以来，一直在四川省农业科学院食用菌开发研究中心从事食用菌科研和技术推广应用工作，曾于1987年到日本学习食用菌技术。

先后主持和参加完成农业部、四川省科委、四川省人事厅和四川农科院资助的食用菌科研项目10余项目，其中一项获得四川省科技进步一等奖。

先后选育出食用菌、药用菌优良品种10余个，并应用于生产。

发表食用菌论文30余篇，翻译发表食用菌译文20余篇。

编著食用菌方面的著作有：《田间种菇新技术》、《姬松茸栽培技术》、《鸡腿蘑周年栽培技术》、《羊肚菌人工驯化栽培》、《黄背木耳、白背木耳栽培》、《松口蘑生物学及栽培》等，《名优珍稀食用菌栽培技术丛书》副主编。

现为中国菌物学会理事，中国食用菌协会会员，中国微生物学会会员，全国食用菌信息员，日本菌学会会员。

<<最新食用菌栽培技术>>

书籍目录

一、香菇二、平菇三、姬菇四、白平菇五、杏鲍菇六、榆黄蘑七、鲍鱼菇八、白灵菇九、阿魏蘑十、金针菇十一、双孢蘑菇十二、高温蘑菇十三、姬松茸十四、鸡腿蘑十五、草菇十六、杨树菇十七、茶薪菇十八、灰树花十九、真姬菇二十、滑菇二十一、大球盖菇二十二、长根菇二十三、竹荪二十四、猴头菇二十五、黑木耳二十六、毛木耳二十七、白背木耳二十八、银耳二十九、金耳三十、榆耳三十一、牛排菌三十二、大杯伞三十四、虫草三十五、猪苓三十六、密环菌与天麻附录主要参考文献

<<最新食用菌栽培技术>>

章节摘录

(4) 播种将培养好的蜜环菌袋袋口打开，放入3 - 5个白麻后，再覆盖栽培土，其厚度为8厘米，再上颈圈，用棉花塞封口。

(5) 培养场所及设施培养场所要求在天麻培养期间，最高温度不超过30℃，可利用一般民房或人工搭建草棚内进行。

在室内搭建床架，床架宽为50~60厘米，上下层之间相距40厘米，最下层以地面作菌床，高度为2.5米左右，床架与床架之间相距60厘米。

(6) 排放栽培袋将接种上天麻的栽培袋，直立排放在床架上，袋与袋之间不能接触，间隔4~5厘米，以利于散热降温。

(7) 管理下种后不再加热升温，让其自然休眠15天左右。

然后保持温度在10℃，让蜜环菌生长，而天麻仍处于休眠期。

大约经过40天，提高室内温度，使之达到18℃~20℃。

随后将温度控制在25℃~28℃之间，促使天麻旺盛生长，最高温度不能超过30℃，否则蜜环菌和天麻生长均受到抑制。

此外，水分也是关键，天麻生长忌干旱，忌大湿。

过于后影响其生长速度，湿度增大后，还会造成天麻腐烂。

因此，栽培土出现干燥时，要及时喷水保湿，使含水量达到50%-70%，空气相对湿度保持在70%-80%之间；湿度增大后，要及时通风排湿。

在冬季气温低时，应在晴天中午进行通风；夏季气温高时，则在早晨或傍晚通风，并结合进行降温。

(8) 采收用白麻栽培的，当年就可长成箭麻，即可采收；用米麻栽培的，则需要两年时间才能采收。

采收时将天麻和培养物从袋中倒出来，拣出箭麻、白麻、米麻，将箭麻加工成商品麻，白麻和米麻作种麻使用。

.....

<<最新食用菌栽培技术>>

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>