

<<食用菌新法生产实用技术>>

图书基本信息

书名：<<食用菌新法生产实用技术>>

13位ISBN编号：9787539011998

10位ISBN编号：7539011998

出版时间：1997-08

出版时间：江西科学技术出版社

作者：叶淑静

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>

## <<食用菌新法生产实用技术>>

### 书籍目录

#### 目录

#### 第一章 食用菌的经济价值

- 一、食用菌的营养价值
- 二、食用菌的药用价值
- 三、食用菌综合利用的经济效益

#### 第二章 食用菌的生物学特性

- 一、形态特征
  - (一) 菌丝体
  - (二) 子实体
  - (三) 生活史
- 二、食用菌对环境条件的要求
  - (一) 食用菌所需的生活条件
  - (二) 食用菌与其他生物的关系

#### 第三章 菌种的生产与保藏

- 一、菌种培育技术
  - (一) 制种设备与用具
  - (二) 母种生产技术
  - (三) 原种和栽培种的生产技术
  - (四) 栽培种的简易生产法
- 二、菌种保藏技术
  - (一) 母种的保藏
  - (二) 原种和栽培种的保藏

#### 第四章 香菇生产技术

- 一、香菇的形态特征及其对环境条件的要求
  - (一) 香菇的形态特征
  - (二) 香菇生长发育所需的生活条件
- 二、香菇生产技术
  - (一) 香菇的优良品种
  - (二) 段木生产香菇技术
  - (三) 仿段木袋料园田化栽培技术
  - (四) 菌砖生产香菇技术
  - (五) 香菇简易栽培法

#### 第五章 草菇生产技术

- 一、草菇的形态特征及其生长发育过程
- 二、草菇对生活条件的要求
- 三、适于推广的草菇品种
  - (一) 适于制草菇干的品种
  - (二) 适于制罐头和鲜销的品种
  - (三) 草菇新品种 - 银丝草菇
- 四、草菇生产技术
  - (一) 室外大田生产技术
  - (二) 室外阳畦栽培技术
  - (三) 草菇室内栽培技术
- 五、采收与加工
- 六、草菇简易留种与制种方法

## <<食用菌新法生产实用技术>>

(一) 草种法

(二) 菌盖留种法

### 第六章 金针菇生产技术

一、金针菇形态特征及对生活条件的要求

(一) 形态特征

(二) 对生活条件的要求

二、金针菇的生产技术

(一) 瓶栽或袋栽生产技术

(二) 生料床栽技术

(三) 采收

### 第七章 蘑菇的生产技术

一、蘑菇的形态特征及其对生活条件的要求

(一) 蘑菇的形态特征

(二) 蘑菇子实体的形成与发育

(三) 蘑菇对生活条件的要求

二、蘑菇的生产技术

(一) 蘑菇的室内床架栽培

(二) 蘑菇的室外栽培

三、采收与加工

(一) 采收

(二) 加工

### 第八章 平菇、凤尾菇生产技术

一、平菇的形态特征

二、平菇子实体形成过程

三、平菇对生活条件的要求

四、平菇的生产技术

(一) 段木栽培

(二) 瓶栽、袋栽

(三) 菌砖栽培

(四) 床栽、箱栽和畦栽

(五) 大田栽培法

(六) 人防地道栽培

五、采收与加工

(一) 采收

(二) 加工

六、凤尾菇

### 第九章 黑木耳生产技术

一、黑木耳的形态特征

二、黑木耳对生活条件的要求

三、黑木耳人工生产技术

(一) 段木栽培

(二) 代料栽培

(三) 露天开放式栽培

### 第十章 银耳生产技术

一、银耳的形态特征及其对生活条件的要求

二、银耳的生活史

三、银耳的生产技术

## <<食用菌新法生产实用技术>>

(一) 栽培季节

(二) 栽培方法

### 第十一章 竹荪的生产技术

#### 一、竹荪的形态特征

(一) 菌丝体

(二) 子实体

(三) 孢子

(四) 菌索

#### 二、竹荪子实体形成过程

#### 三、竹荪对生活条件的要求

#### 四、竹荪的人工栽培技术

(一) 菌种制作技术

(二) 室外林地栽培

(三) 室外畦栽

(四) 室内栽培

#### 五、采收与加工

### 第十二章 滑菇的生产技术

#### 一、滑菇的形态特征

#### 二、滑菇的生活史

#### 三、滑菇对生活条件的要求

#### 四、滑菇的生产技术

(一) 箱栽法

(二) 地道生料栽培法

(三) 采收与加工

### 第十三章 猴头的生产技术

#### 一、猴头的形态特征

#### 二、猴头生长发育对生活条件的要求

#### 三、猴头的生产技术

(一) 袋栽猴头的生产技术

(二) 猴头的瓶栽技术

(三) 猴头发生畸形菇的原因及防治

### 第十四章 食用菌主要病虫害、杂菌及其防治

#### 一、病、虫、杂菌的侵染途径

#### 二、主要病害及其防治

(一) 真菌性病害及其防治

(二) 细菌性病害及其防治

(三) 病毒性病害及其防治

(四) 生理性病害及其防治

#### 三、主要虫害及其防治

(一) 螨类

(二) 线虫

(三) 菌蝇(包括菌蛆)

(四) 菌蚊或菇蚊(包括菌蚋)

(五) 跳虫

(六) 潮虫

(七) 蛞蝓

#### 四、主要杂菌及其防治

<<食用菌新法生产实用技术>>

- (一) 胡桃肉状杂菌
- (二) 白色石膏状霉
- (三) 链孢霉
- (四) 木霉
- (五) 曲霉和青霉
- (六) 鬼伞菌

附录

附录1 食用菌制种与栽培时间表

附录2 浓度大的百分比溶液配成浓度小的百分比溶液的简便配制法

附录3 常用药品的配制及其用途

<<食用菌新法生产实用技术>>

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>