

<<平菇标准化栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<平菇标准化栽培技术>>

13位ISBN编号：9787543325074

10位ISBN编号：7543325071

出版时间：2009-9

出版时间：天津科技翻译出版公司

作者：王玫 主编

页数：72

字数：48000

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>

<<平菇标准化栽培技术>>

内容概要

本丛书立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年、多领域科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。

语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。

本丛书涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“课堂”，学到想要了解的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。

本册为《平菇标准化栽培技术》。

<<平菇标准化栽培技术>>

作者简介

王玫，女，35岁，毕业于河北农大，二级菌类园艺师。
多年从事食用菌的生产管理、示范推广、市场开发等工作。

<<平菇标准化栽培技术>>

书籍目录

第一章 平菇 一、平菇的生物学特性 二、平菇菌种制作 三、平菇人工栽培 四、平菇病虫害控制 五、平菇孢子过敏症的预防第二章 姬菇 一、子实体形态特征 二、生长发育条件 三、姬菇的人工栽培第三章 秀珍菇 一、子实体形态特征 二、营养生理特性 三、秀珍菇的生活条件 四、秀珍菇人工栽培 五、秀珍菇鲜菇分级、保鲜与贮运

<<平菇标准化栽培技术>>

章节摘录

(二) 平菇菌种的选择 平菇菌种的温度类型选择也要根据栽培预期的当地气温条件。一般, 华北地区夏季出菇比较适合选择高温型平菇。

春季、秋季出菇比较适合选择中温型的平菇。

如在冬季出菇则适合选择低温型的平菇。

在生产实践中, 由于栽培方法和播种季节不同, 平菇出菇期的长短也不完全相同, 有时出菇期会经历几个不同的季节。

如华北地区的菇农经常选择在秋季播种袋栽平菇, 这样出菇期要经历秋、冬、春三个季节, 温度差异较大, 在这种情况下, 人们大多会选择广温型平菇, 因为广温型的平菇, 适应温度比较广, 不同季节均能出菇, 产量也比较好。

所以, 合理利用平菇不同温度类型的菌株特点, 因地制宜地选择适合的平菇进行栽培, 是保障栽培成功, 取得良好效益的前提条件。

(三) 栽培场地 1. 发菌场地 平菇不同生长时期对场地要求也不相同, 平菇菌丝生长期所用的发菌场地, 可以选用房屋、地下室、温室(见图1-6)、林地、荫棚(见图1-7)等, 菇农可根据自身条件, 合理利用现有场地资源, 因地制宜地选择适合的平菇发菌场地。

<<平菇标准化栽培技术>>

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>