

<<新法栽培姬菇>>

图书基本信息

书名：<<新法栽培姬菇>>

13位ISBN编号：9787560955490

10位ISBN编号：7560955495

出版时间：2010-2

出版时间：华中科技大学出版社

作者：张胜友 编

页数：144

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>

## <<新法栽培姬菇>>

### 内容概要

《新法栽培姬菇》系统地介绍了姬菇菌种的生产技术和生产准备、出菇管理、病虫害防治、采收与加工销售等关键要素，并着重介绍了栽培技术的要领，遵循“一看就懂，一学就会”的原则，是城乡科技致富的首选教材。

姬菇是食用菌新品种，其质地鲜嫩、口感鲜美、营养丰富，深受国内外消费者的喜好，有着广阔的消费市场前景，反季节栽培的经济效益更好。

<<新法栽培姬菇>>

书籍目录

第一章 概述第一节 分类第二节 经济价值与栽培状况第二章 生物学基础第一节 形态、生态和分布第二节 生物学特性第三章 姬菇菌种及制作第一节 菌种概述第二节 菌种的制作第四章 栽培前的准备第一节 栽培场地的准备第二节 栽培场地的清理与消毒第三节 栽培原料的准备第四节 栽培辅料的准备第五节 常用的消毒剂第五章 主要栽培技术第一节 典型培养料栽培技术第二节 最优化栽培技术要点第三节 增产新技术第六章 主要栽培方式第一节 典型栽培方式第二节 常见问题及对策第七章 杂菌及病虫害防治第一节 杂菌及其防治第二节 菇房虫害及有害动物第三节 姬菇的杂菌、病虫害综合防治对策第八章 采收与加工第一节 适期采收及产品标准第二节 姬菇的保鲜第三节 姬菇的加工主要参考文献

## &lt;&lt;新法栽培姬菇&gt;&gt;

## 章节摘录

第二节 生物学特性 一、营养需求 姬菇为木腐菌，可以棉籽壳、玉米芯、玉米秸、木屑、豆秆、酒糟、糠醛渣等工农业副产品作为栽培原料，其培养料配方要求比一般侧耳含更多的碳水化合物类物质。

其中以棉籽壳栽培效果为最好，平均生物转化率可稳定在65%~80%，玉米芯的次之，为60%~65%，豆秆的在70%左右。

据J.Delmas研究：在菌丝生长阶段，碳源以甘露糖和果糖为最好，以下依次是葡萄糖、麦芽糖及淀粉；在子实体生长阶段，最好的碳源是淀粉和麦芽糖，以下依次为葡萄糖、甘露糖和果糖。

这两个生理阶段，对碳源的选择恰好相反。

在菌丝生长阶段，氨基氮、缩氨酸两者混合使用都是良好的氮源，不宜采用无机氮作为氮源。

在子实体生长阶段正好相反，在最适碳氮比（含氮量大于等于1克/升）下用氨基氮或缩氨酸比两者混合使用对子实体生长更为有利。

1.碳素营养 碳素是姬菇生长发育最重要的营养物质。

大多数富含淀粉、纤维素、半纤维素、果胶物质的农副产品均能作为栽培姬菇的碳素营养，如棉籽壳、玉米芯、甘蔗渣、锯木屑、稻草、酒糟、糠醛渣等。

姬菇菌丝能通过分泌纤维素酶、木质素酶将以上原料中的纤维素、半纤维素和果胶类降解成葡萄糖、木糖、半乳糖和果糖等营养物质，并将其吸收利用。

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>