

<<新法栽培双孢蘑菇>>

图书基本信息

书名：<<新法栽培双孢蘑菇>>

13位ISBN编号：9787560955612

10位ISBN编号：7560955614

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：170

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>

<<新法栽培双孢蘑菇>>

内容概要

《新法栽培双孢蘑菇》共六章，内容包括双孢蘑菇的各种新型栽培技术，季节性周年栽培技术，制种技术，菌种遗传育种，病虫害的防治等，兼收并蓄国内外先进的蘑菇生产技术，并穿插大量的图片，图文并茂，易于理解，且所有数据真实可靠，指导意义强，所述内容着重实用性和效益性，指明了技术关键和生产结果。

双孢蘑菇又名蘑菇、白蘑菇、洋蘑菇等，隶属担子菌纲伞菌目伞菌科蘑菇属。在世界食用菌生产中，双孢蘑菇的栽培历史悠久，栽培范围广泛，几乎所有的国家都有栽培，其产量居于首位。

《新法栽培双孢蘑菇》可供食用菌生产者和科研工作者参考。

<<新法栽培双孢蘑菇>>

书籍目录

第一章 概述第二章 双孢蘑菇的生物学特性第一节 形态及营养第二节 蘑菇生长的外界环境条件第三章 双孢蘑菇菌种生产技术第一节 蘑菇菌种的生产工艺流程第二节 蘑菇菌种生产的常用设备第四章 栽培场所的选择第一节 常见菇房的样式第二节 其他新法栽培场所第三节 菇房的清理与消毒第五章 栽培技术第一节 栽培季节第二节 蘑菇堆肥配方与发酵第三节 菌草栽培蘑菇第四节 堆肥的发酵第五节 播种及发菌阶段管理第六节 覆土材料与操作第七节 出菇及其管理第六章 主要病虫害控制第一节 病害控制第二节 虫害控制附录主要参考文献

<<新法栽培双孢蘑菇>>

章节摘录

这些物质都广泛存在于秸秆等原料中。

双孢蘑菇的菌丝分解纤维素和木质素的能力差，培养料应经堆制发酵。

通过对培养料的堆制发酵，利用一些嗜热及中温型的微生物和双孢蘑菇菌丝自身分泌的酶，将这些纤维素类物质分解为可利用的小分子化合物。

双孢蘑菇菌丝生长阶段主要消耗木质素，出菇期间主要消耗戊聚糖和仅一纤维素，因此，双孢蘑菇碳素营养成分不能单一。

2.氮源 凡是提供双孢蘑菇细胞和代谢产物中所含氮元素的物质均称为氮源。

氮源是合成蛋白质和核酸的原料。

双孢蘑菇不能利用硝态氮，但能很好地利用铵态氮。

双孢蘑菇不能直接吸收蛋白质，但能很好地利用蛋白质的水解产物，如蛋白胨、氨基酸等。

堆肥中，双孢蘑菇菌丝可利用的氮源主要是存在于秸秆细胞中与木质素结合的蛋白复合体，以及堆制过程中合成和积累起来的微生物蛋白体。

在堆肥发酵过程中若添加氮元素（尿素、硫酸铵等），则可以促使秸秆软化及微生物的活动，并促使秸秆转化成菌体蛋白和多糖体，成为双孢蘑菇生长的良好氮源。

应当注意的是，双孢蘑菇生长过程中的碳氮比率要合适。

合适的碳氮比是堆肥组成的一个重要方面。

合成微生物所需能量由碳水化合物分解得到，而氮元素转化为菌体蛋白留在培养料中，致使培养料的碳元素减少，氮元素增加。

因此，堆制过程中，原料的碳氮比率是慢慢下降的。

一般来说，配料时，碳氮比率在（30~33）：1，堆制发酵后应为（17-18）：1。

<<新法栽培双孢蘑菇>>

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>