

《食用菌周年生产技术》

图书基本信息

书名：《食用菌周年生产技术》

13位ISBN编号：9787508201139

10位ISBN编号：7508201132

出版时间：1995-12

出版社：金盾出版社

作者：杨瑞长

页数：195

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《食用菌周年生产技术》

内容概要

内容提要

本书由上海市农科院食用菌研究所杨瑞长研究员编著。内容包括：食用菌周年生产的演变与人民生活的关系，食用菌的生活条件与农业气候资源利用，食用菌生产的基本设施与设备，食用菌生产的投资与经济效益，食用菌的制种技术和菌种保藏，食用菌周年生产实例等6章。全书内容新颖，技术先进，方法简便，文字通俗。适合食用菌生产场、专业户，部队农副业生产人员，农业技术员，农业院校师生阅读。

书籍目录

目录

第一章 食用菌周年生产的演变与人民生活的关系

- 一、食用菌周年生产的演变简史
- 二、食用菌周年生产的意义
- 三、食用菌周年生产与人民生活关系密切
 - (一) 营养价值
 - (二) 药用价值
- 四、食用菌周年生产的开发前景

第二章 食用菌的生活条件与农业气候资源利用

- 一、食用菌的生活条件
 - (一) 水分
 - (二) 营养
 - (三) 温度
 - (四) 光照度
 - (五) 空气
 - (六) 氢离子浓度(酸碱度)
 - (七) 生物环境
- 二、农业气候资源利用
 - (一) 林业气候资源的利用
 - (二) 气温的利用
 - (三) 海拔高度的利用
 - (四) 地热和工厂余热的利用
 - (五) 育秧温室的利用
 - (六) 塑料棚的利用

第三章 食用菌生产的基本设施与设备

- 一、生产场地的布局
- 二、接种设施与设备
 - (一) 接种室及其设备
 - (二) 培养室及其设备
 - (三) 生产机械设备
 - (四) 加温调湿设备
 - (五) 消毒灭菌设备
 - (六) 常用玻璃器皿和小器具
- 三、栽培设施的种类及结构
 - (一) 砖、木、水泥结构菇房
 - (二) 塑料、金属、竹木、草帘结构菇房

第四章 食用菌生产的投资与经济效益

- 一、生产设施与设备的投资
 - (一) 庭园式菇场
 - (二) 现代化菇场
- 二、降低生产成本的思考
 - (一) 提高单位面积产量
 - (二) 提高复种指数
 - (三) 提高制种成品率
 - (四) 提高劳动生产力
 - (五) 提高废料综合利用率
- 三、周年栽培计划的制定和增加经济效益的途径

- (一) 栽培计划的制定
- (二) 增加经济效益的途径

第五章 食用菌的制种技术和菌种保藏

一、制种技术

- (一) 菌种的类型及质检标准
- (二) 菌种制作

二、菌种的分离及纯化

- (一) 菌种分离
- (二) 分离菌株的纯化

三、菌种保藏

- (一) 继代保存法
- (二) 木粒麸皮保存法
- (三) 矿物油保存法
- (四) 孢子滤纸保存法

第六章 食用菌周年生产实例

一、高海拔山区香菇周年生产技术之一

- (一) 季节选择和菌株搭配
- (二) 配制优质的培养料
- (三) 菇场的选择与搭建
- (四) 发菌期的管理
- (五) 脱袋转色
- (六) 出菇管理

二、高海拔地区香菇周年生产技术之二

- (一) 海拔高度的选择
- (二) 菌株的选择
- (三) 出菇期与海拔的关系
- (四) 栽培管理技术要点

三、低海拔地区香菇周年出菇设施栽培

- (一) 菇棚建造
- (二) 喷雾降温
- (三) 菌株选择
- (四) 培养基成分对高温期出菇的影响
- (五) 光照与温差对出菇的影响

四、室内人工气候下香菇周年生产

- (一) 菇房设备
- (二) 菌种制作
- (三) 菌块(菌砖)制作
- (四) 出菇前的管理
- (五) 出菇后的管理

五、平菇周年生产技术之一

- (一) 品种试验与温型划分
- (二) 周年生产的品种搭配和播种期
- (三) 冬栽和夏栽的主要技术

六、平菇周年生产技术之二

- (一) 生产程序
- (二) 栽培方法

七、平菇周年生产技术之三

- (一) 品种配套, 讲究菌种质量
- (二) 采用发酵料, 减少杂菌污染

- (三) 分期播种，辅以相应栽培方法
- (四) 适温发菌，培养良好菌丝
- (五) 调节好温湿度，夺取高产
- 八、平菇周年生产技术之四
 - (一) 菌种选择与熟料栽培
 - (二) 高温季节的栽培管理技术
 - (三) 低温季节的栽培管理技术
- 九、台湾金针菇周年栽培技术
 - (一) 周年栽培技术
 - (二) 工艺流程
 - (三) 主要设备
 - (四) 金针菇的品质规格
- 十、闽北气候条件下周年袋栽毛木耳
 - (一) 气候特点
 - (二) 栽培时期
 - (三) 袋栽技术
- 十一、地热温室周年栽培草菇
 - (一) 供热系统
 - (二) 温室结构
 - (三) 畦的规格
 - (四) 备料播种
 - (五) 栽培管理
- 十二、食用菌室内周年生产模式
 - (一) 菇房的建造
 - (二) 菇房的小气候与温期划分
 - (三) 生产品种搭配及日期
 - (四) 栽培方式选择
 - (五) 培养料配方原则
 - (六) 栽培管理技术要点
- 十三、菇类周年生产供应配套技术
 - (一) 温度条件和温期划分
 - (二) 主要菇类食用菌周年生产模式
 - (三) 菇类病虫害及其防治
- 十四、多品种搭配周年生产技术
 - (一) 建立周年生产茬口模式
 - (二) 筛选和确定食用菌周年生产的搭配品种
 - (三) 食用菌周年生产的配套技术
- 十五、利用自然气温周年生产食用菌
- 十六、多菇周年生产
 - (一) 生产程序
 - (二) 栽培方法
- 十七、香菇、竹荪组合周年生产技术
 - (一) 季节安排
 - (二) 菌种（菌株）选择
 - (三) 栽培管理技术要点
- 十八、菇耳6茬周年栽培技术
 - (一) 利用藤蔓蔬菜形成荫凉生境
 - (二) 菇耳周年茬口安排
 - (三) 栽培方式和方法

十九、利用育秧温室周年栽培食用菌

- (一) 温室的建造
- (二) 高温季节栽培草菇与高温平菇
- (三) 低温季节栽培平菇

二十、香菇周年栽培品种选育

- (一) 鲜用香菇品种的形成
- (二) 鲜用香菇品种的育成
- (三) 鲜用香菇品种の出菇特性
- (四) 香菇子实体发育的特性
- (五) 鲜用香菇品种应具备的特性
- (六) 食用菌育种的研究

二十一、姬菇周年生产技术

- (一) 木屑的堆积
- (二) 培养基的配制、装瓶
- (三) 灭菌、冷却
- (四) 接种
- (五) 培养
- (六) 搔菌
- (七) 催蕾
- (八) 生育
- (九) 收获与包装

二十二、自然条件下滑子蘑的周年栽培

- (一) 9月上旬至10月下旬
- (二) 10月下旬至12月中旬
- (三) 12月中旬至翌年3月下旬
- (四) 3月下旬至6月中旬

二十三、金针菇的周年生产技术

- (一) 木屑的堆积
- (二) 培养基的配制
- (三) 灭菌、冷却
- (四) 接种
- (五) 培养
- (六) 搔菌
- (七) 催蕾
- (八) 抑制
- (九) 生育
- (十) 采收

附录

一、母种常用培养基

- (一) 马铃薯、葡萄糖(蔗糖)、琼脂培养基(PDA)
- (二) 麦芽浸膏、酵母浸膏、琼脂培养基(MYD)
- (三) 麦芽浸膏、蛋白胨培养基(MPA)
- (四) 麦芽浸膏、葡萄糖、蛋白胨培养基(MDA)
- (五) 苗根菌分离培养基
- (六) 粪生菌类培养基
- (七) 堆肥浸汁培养基
- (八) 完全培养基(CM)

二、麦粒种制作

- (一) 优点

- (二) 选麦粒
- (三) 浸泡
- (四) 选料标准
- (五) 预煮
- (六) 配料
- (七) 装瓶(袋)、封口
- (八) 装锅、灭菌
- (九) 冷却、接种
- (十) 培养、质检

三、防治食用菌害虫、杂菌的主要农药

- (一) 防治对象和使用方法
- (二) 常用浓度及配制方法

四、中华人民共和国食用菌卫生标准

- (一) 鲜食用菌卫生标准
- (二) 干食用菌卫生标准
- (三) 蘑菇罐头卫生标准

五、食用菌卫生管理办法

六、食用菌产品的等级标准

- (一) 盐水蘑菇
- (二) 鲜蘑菇
- (三) 鲜冻草菇
- (四) 鲜草菇(制罐用)收购标准
- (五) 干草菇
- (六) 干香菇
- (七) 盐水平菇
- (八) 鲜平菇
- (九) 干银耳(段木栽培)
- (十) 干银耳(木屑栽培)
- (十一) 金耳干品
- (十二) 干木耳(一)
- (十三) 干木耳(二)
- (十四) 鲜金针菇
- (十五) 猴头菌干品
- (十六) 鲜滑菇
- (十七) 牛肝菌片
- (十八) 鸡土从菌干品
- (十九) 竹荪干品
- (二十) 口蘑干品
- (二十一) 蘑菇干品
- (二十二) 茯苓商品规格
- (二十三) 猪苓干品

七、食用菌标本制作

- (一) 干制标本
- (二) 浸制标本

参考文献

《食用菌周年生产技术》

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：www.tushu000.com