

《平菇 杏鲍菇 白灵菇 姬菇生病》

图书基本信息

书名：《平菇 杏鲍菇 白灵菇 姬菇生产百问百答》

13位ISBN编号：9787109131583

10位ISBN编号：7109131580

出版时间：2009-1

出版社：中国农业出版社

页数：152

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

《平菇 杏鲍菇 白灵菇 姬菇生病》

前言

食用菌生产以木屑、棉籽壳、稻草、麦秸、玉米秆、玉米芯、甘蔗渣、麦麸、菜籽饼、牛马粪等为原料，将农业生产的副产品及废弃物转化为味道鲜美、口感脆嫩、营养丰富并兼具食疗价值的天然食品。联合国提出，21世纪人类最合理的膳食结构是“一荤、一素、一菇”。正是由于食用菌的营养价值日益受到重视，人们对食用菌的消费兴趣日益增长，才造就了食用菌产业蒸蒸日上的态势。食用菌栽培是现代生态农业的一个重要组成部分。人们已认识到，包括食用菌在内的“菌物界”，其降解并吸收有机物的能力强，生长发育的速度快，在物质转化中有很大的优势。因此，菌物生产、植物生产与动物生产呈三足鼎立之势，而且菌物生产在三者中起着综合利用的纽带作用。食用菌生产不仅在农业生态循环中具有重要地位，而且在为我国解决富余劳力，延长农业产业链，深化农业产业结构调整，减少环境污染，保护生态环境，增加农民收入，促进农村经济可持续发展等方面也具有十分重要的作用。食用菌生产作为技术含量较高的劳动力密集型产业，在农村种植业调整中所面临的机遇大于挑战。食用菌在贸易中的关税壁垒已基本消除，而产品质量、卫生指标等方面的“技术壁垒”依然存在，且形势日趋严峻。同时，随着城乡居民消费理念的转变，“向往绿色，崇尚珍稀，关注安全”已成为国内消费新潮。

《平菇 杏鲍菇 白灵菇 姬菇生病》

内容概要

《平菇 杏鲍菇 白灵菇 姬菇生产百问百答》主要内容：食用菌栽培是现代生态农业的一个重要组成部分。人们已认识到，包括食用菌在内的“菌物界”，其降解并吸收有机物的能力强，生长发育的速度快，在物质转化中有很大的优势。因此，菌物生产、植物生产与动物生产呈三足鼎立之势，而且菌物生产在三者中起着综合利用的纽带作用。食用菌生产不仅在农业生态循环中具有重要地位，而且在为我国解决富余劳力，延长农业产业链，深化农业产业结构调整，减少环境污染，保护生态环境，增加农民收入，促进农村经济可持续发展等方面也具有十分重要的作用。

食用菌生产作为技术含量较高的劳动力密集型产业，在农村种植业调整中所面临的机遇大于挑战。食用菌在贸易中的关税壁垒已基本消除，而产品质量、卫生指标等方面的“技术壁垒”依然存在，且形势日趋严峻。同时，随着城乡居民消费理念的转变，“向往绿色，崇尚珍稀，关注安全”已成为国内消费新潮。

《平菇 杏鲍菇 白灵菇 姬菇生病》

书籍目录

前言一、基础知识与基本技能 1.什么是菌丝？什么是子实体？ 2.什么叫做发菌？什么叫做出菇？
3.什么叫原基？什么叫菇蕾？ 4.如何测量空气相对湿度？ 5.各种平菇对基质含水量和空气相对湿度的要求有什么区别？ 6.常见人工栽培食用菌对光照的要求有何区别？ 7.碳源在食用菌生长中有什么作用？ 8.氮源在食用菌生长中有什么作用？ 9.生长因子与食用菌生长的关系如何？ 10.矿质营养在食用菌生长中起什么作用？ 11.怎样调节培养基的pH？怎样测定培养基的pH？ 12.为什么要消毒？为什么要灭菌？消毒与灭菌有什么区别？ 13.食用菌生产中常采用哪些方式进行消毒或灭菌？ 14.为什么要用70%的酒精作表面消毒剂？ 15.绿色食品产地环境的基本要求是什么？ 16.食用菌无公害栽培对栽培环境有什么要求？ 17.食用菌无公害栽培应该对哪些危险点进行控制？ 18.怎样使用甲醛进行消毒处理？ 19.怎样快速消除甲醛残气？ 20.石灰粉能消毒或抑制杂菌吗？怎样正确使用石灰？ 21.在培养料中添加适量石灰，对哪几种食用菌有利无害？ 22.怎样正确使用高压蒸汽灭菌锅？ 23.怎样鉴别和选择塑料袋？ 24.常见的菌种容器有哪几种？各有何特点？ 25.怎样计算和测试培养基的含水量？ 26.人防工事适于栽培哪些菇类？ 27.利用人防工事种菇，怎样解决洞内湿度过高的问题？ 28.利用人防工事种菇，怎样解决照明问题？ 29.利用人防工事种菇，怎样解决通风问题？ 30.如何实现可持续利用人防工事栽培食用菌？二、菌种制备与质量检测 31.什么叫母种？什么叫原种？什么叫栽培种？ 32.为什么提倡在第一、第二批菇中挑选种菇？ 33.采用组织分离法培育菌种要经过哪些步骤？ 34.为什么说菌种不宜多次转管？ 35.菌种污染率过高应该怎么办？ 36.液体菌种在生产、贮藏、运输与利用等方面各有何特点？三、平菇四、杏鲍菇五、白灵菇六、姬菇七、秀珍菇八、病虫害防治九、保鲜与加工附录主要参考文献

《平菇 杏鲍菇 白灵菇 姬菇生病》

章节摘录

(2) 菌墙堆叠欠妥菌袋进棚堆垛或垒墙太高，10袋一码，超过1米；有的菌墙之间填入黏性土壤，不透气；有的填土后烧水不足；有的菌墙码垛过于密集，中间不填土；有的菌袋垒墙时，菌袋露外部分割膜，又无保湿措施，致使菌袋失水干燥。

(3) 先天性营养缺陷配方中原辅料棉籽壳、麦麸陈年受潮霉变，养分降解；有的因培养基酸败，有的因菌袋内水分蒸发，菌丝体脱水。这些属于先天性营养不良，形成菇盖薄，菌盖边缘波状或不展盖，色偏黄不白的变异菇。

(4) 催菇太早栽培者求菇心切，菌丝没有达到生理成熟就开始催蕾，催生了早产的畸形菇。

(5) 催蕾技术没到位低温刺激不够，导致子实体发育受到抑制而变形。有的在冬初菌袋进棚催蕾时，为了保温，疏忽了通风，棚内严重缺氧，结果催出的尽是长菇柄或拳头菇。

(6) 疏蕾太保守明知蕾太密，舍不得摘掉，留蕾太多。结果菇体互相拥挤，出现并连蝴蝶菇、侧向长牛舌菇等畸形菇。

(7) 管理不善白灵菇子实体生长发育期间，因温、光、气调节不好，导致菇体发育斜侧长出，或驼背或盖面凹陷，或斑点麻脸、色变等。

108. 如何避免白灵菇产生畸形菇？ 避免白灵菇畸形菇的发生，可以采用以下技术措施：

(1) 菇棚结构合理菇棚应坐北朝南或坐西向东，每棚栽培3000~5000袋，门窗应能开能闭，有利纵向空气对流；棚顶应用无滴膜加草帘或遮阳网。

《平菇 杏鲍菇 白灵菇 姬菇生病》

精彩短评

- 1、基本上能够帮助我解决在生产中遇到的问题

《平菇 杏鲍菇 白灵菇 姬菇生病》

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