

# 《食用菌病虫害图谱及防治》

## 图书基本信息

书名：《食用菌病虫害图谱及防治》

13位ISBN编号：9787534579745

10位ISBN编号：7534579740

出版时间：2011-4

出版社：宋金倮 江苏科学技术出版社 (2011-04出版)

作者：宋金倮 编

页数：100

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](http://www.tushu000.com)

# 《食用菌病虫害图谱及防治》

## 内容概要

《食用菌病虫害图谱及防治》在原来《食用菌病虫害彩色图谱》一书的基础上，作了进一步的修改和完善，增加了当前产业化栽培中容易出现的病虫害种类，提供了新型安全的生物型药剂，并强调了物理防治和综合防控的重要性。

# 《食用菌病虫害图谱及防治》

## 书籍目录

一、食用菌病虫害综合防控 (一) 病虫害发生的特点 (二) 病虫害的综合控制 1生态防控 2物理控制 3化学防治 二、食用菌消毒剂、杀菌剂、杀虫杀螨剂及病虫控制器使用方法 (一) 食用菌常用消毒剂性能及其使用方法 1.酒精 2.高锰酸钾 3.甲醛 4.过氧乙酸 5.二氧化氯 6.来苏尔 7.石碳酸 8.新洁尔灭 9.必洁仕 10.石灰 (二) 食用菌低毒杀菌剂性能及其使用方法 1.百福 2.噻菌灵 3.咪鲜胺 4.农用链霉素 5.二氯异氰尿酸钠 6.硫磺 (三) 食用菌低毒杀虫杀螨剂性能及其使用方法 1.4.3%高氟氯氰·甲阿维 2.甲氨基阿维菌素苯甲酸盐 3.螺螨酯 4.磷化铝 5.浏阳霉素 6.苏云金杆菌以色列变种 7.噻嗪酮 8.除虫脲 (四) 食用菌病虫控制器使用方法 1.臭氧发生器 2.诱虫灯 3.粘虫板 三、食用菌主要病害、杂菌种类及防治 (一) 侵染性病害 1.竞争性杂菌 木霉 曲霉 根霉 毛霉 链孢霉 总状炭角菌 胡桃肉状菌 褐色石膏霉 细菌 鬼伞 产黄青霉 2.致病菌 湿泡病 蘑菇干泡病 细菌性褐斑病 蘑菇褶霉病 粘菌病 病毒病 枝霉菌被病 细菌性腐烂病 盘菌 黄霉菌病 平菇黄斑病 水霉菌被菌 青霉病 红银耳病 蘑菇干腐病 (二) 非侵染(生理)性病害 畸形菇 地雷菇 空根白心 温度不适症 前害症 肥害症 菇体着色症 四、食用菌主要虫害种类及防治 (一) 双翅目害虫 多菌蚊 中华新蕈蚊 闽菇迟眼蕈蚊 瘦蚊 广粪蚊 短脉异蚤蝇 杂腹菇果蝇 毛蠓 家蝇 (二) 鞘翅目害虫 黑光伪步甲 脊胸露尾甲 锯谷盗 土耳其扁谷盗 窃蠹 食菌花蚤 黄斑露尾甲 隐翅甲 凹黄蕈甲 (三) 鳞翅目害虫 食丝谷蛾 印度螟蛾 地老虎 夜蛾 (四) 等翅目害虫 白蚁 (五) 弹尾目害虫 跳虫 (六) 食用菌螨虫 木耳卢西螨 食用菌多种螨虫 (七) 食用菌线虫 1.垫刃亚目 蘑菇菌丝线虫 2.滑刃亚目 蘑菇滑刃线虫 菌丝腐败拟滑刃线虫 3.小杆目 小杆线虫 (八) 革翅目害虫 蠹蝮 (九) 缨翅目害虫 蓟马 (十) 食用菌其他有害动物 蛞蝓 鼠妇 马陆 老鼠 蜗牛

# 《食用菌病虫图谱及防治》

## 章节摘录

版权页：插图：6.硫磺（1）其他名称胶体硫，cosan，Elosal，Thiolux等。（2）理化性质纯品为黄色粉末，不溶于水，微溶于乙醇和乙醚。硫磺能挥发，在高温下特别明显，熔融即升华。对人畜低毒，但其蒸汽及硫磺燃烧后发生的二氧化硫对人体有剧毒。（3）使用方法剂型有45%悬浮剂、50%悬浮剂。有杀菌、杀螨和杀虫作用，其杀菌杀虫效力与粉粒大小有密切关系，粉粒越细，效力越大；但粉粒过细，容易聚结成团，不能很好分散，影响药效。常用于菇房的熏蒸消毒，用药量为7.9 / m<sup>3</sup>，高温高湿可提高熏蒸效果。（三）食用菌低毒杀虫杀螨剂性能及其使用方法 1.4.3%高氟氯氰·甲阿维（1）其他名称菇净。（2）剂型4.3%高氟氯氰·甲阿维乳油。（3）防治对象属高效低毒型杀虫、杀螨和线虫的杀虫剂，对成虫击倒力强，对螨虫的成螨和若螨都有快速触杀、胃毒作用。对食用菌中的夜蛾、菇蚊、蚤蝇、跳虫、食丝谷蛾、白蚁等虫害都有明显的效果。（4）使用方法用于拌料、拌土处理，用量1 000~2 000倍液。浸泡菌袋用量在2 000倍液左右。菇床杀成虫，喷雾用量在1 000倍液，杀幼虫用量在2 000倍液左右。2.甲氨基阿维菌素苯甲酸盐（1）其他名称甲维盐，埃玛菌素。（2）剂型1%乳油，1.6%乳油，1.9%乳油，5%水分散剂。（3）使用方法甲维盐对很多害虫具有很高的活性。对鳞翅目昆虫的幼虫和螨类的活性极高，既有胃毒作用又兼触杀作用，防治食用菌中螨虫、线虫和菇蚊等，1%乳油用量为1500~2500倍液。

# 《食用菌病虫害图谱及防治》

## 编辑推荐

《食用菌病虫害图谱及防治》中列出了生产上常见的病虫害种类和防治方法，可以帮助菇农识别病虫害种类，了解危害特性，及时采取措施，将病虫害危害降低到最低程度，将产品质量保持在安全范围。

# 《食用菌病虫害图谱及防治》

## 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](http://www.tushu000.com)