

<<鸡腿蘑 姬松茸 大球盖菇生产全书>>

图书基本信息

书名：<<鸡腿蘑 姬松茸 大球盖菇生产全书>>

13位ISBN编号：9787109127524

10位ISBN编号：7109127524

出版时间：2009-1

出版时间：中国农业出版社

作者：陈启武

页数：317

字数：260000

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>

<<鸡腿蘑 姬松茸 大球盖菇生产全书>>

内容概要

全书包括三部分：（一）鸡腿蘑；（二）姬松茸；（三）大球盖菇。

重点突出与栽培有关的生产技术，兼顾病虫害防治、产品加工销售等。

在鸡腿蘑部分，介绍了鸡腿蘑等与蘑菇的联系、生物学特性、环境条件；菇厂及菇房设计；菌种与制作、培养料及处理、栽培模式、病虫害及防治；产品保鲜、加工、销售等原理及具体技术方法。

在姬松茸、大球盖菇部分，分别介绍了各自的名称、来源、生物学特性；栽培技术、栽培模式及实例；对病虫害防治、产品保鲜及加工等方面进行了重点介绍。

三个部分在生产工艺上有着许多相同内容，只在第一部分中重点介绍，其他部分中举一反三，突出各自特点。

本书内容丰富而翔实，重点突出，融理论性、实践性、先进性为一体，可操作性强，适合于我国城乡食用菌专业户、广大菇民阅读，也可供广大食用菌科技人员、职业技术学校师生参考。

<<鸡腿蘑 姬松茸 大球盖菇生产全书>>

书籍目录

前言一、鸡腿蘑 (一) 蘑菇的远亲与近邻 1. 农林废弃物及垃圾堆上的“宠儿” 2. “蘑菇家族”又添新成员 3. 鸡腿蘑的营养价值 4. 鸡腿蘑的药理作用 5. 鸡腿蘑的消费量 6. 栽培历史 7. 21世纪的新兴产业 (二) 鸡腿蘑的生物学特性 1. 菌物界的一员 2. 化能有机营养型 3. 与其他微生物相伴而生 4. 营养体 5. 繁殖体 6. 繁殖方式 7. 生活史 8. 营养物质及其吸收与输送 (三) 鸡腿蘑与环境条件 1. 温度 2. 湿度和水分 3. 光照 4. 通气性 5. 酸碱度(pH) 6. 其他微生物的影响 (四) 鸡腿蘑的栽培设计 1. 鸡腿蘑的栽培 2. 鸡腿蘑栽培的组织 3. 各个栽培阶段 4. 产量、质量与效益 (五) 菇厂设计 1. 菇厂选址 2. 菇厂设计 3. 菇房类型 4. 堆料发酵场地 5. 拌料及设施 6. 灭菌设备 7. 接种室 8. 培养及发菌设施 9. 消毒及消毒药剂 10. 喷药机械 11. 给水增湿设备 (六) 菌种的制作 1. 鸡腿蘑优良菌株介绍 2. 菌种及来源 3. 菌种分离的方法 4. 菌种的纯化和考查 5. 菌种的制作 6. 菌种质量检测 7. 菌种的保藏 (七) 栽培料及处理 1. 栽培原料的准备 2. 栽培料配方 3. 培养料的处理 4. 培养料的堆制与发酵 5. 堆制过程中异常现象及处理办法 6. 培养料的后发酵 7. 后发酵中几项新技术的应用 8. 培养料的灭菌 9. 鸡腿蘑麦秸、稻草培养基堆制发酵举例 (八) 播种与出菇 1. 播种期的选择 2. 栽培方式的选择 3. 栽培场地的消毒 4. 培养料铺料、播种 5. 培养料的发菌管理 6. 覆土技术 附：[1]泥炭是什么？
产在哪里？
[2]我国几种泥炭的主要成分 7. 覆土后至出菇前的管理 8. 出菇管理 9. 适时采收 (九) 栽培系统及高产范例 1. 室内菇房栽培 2. 室内层架式栽培 3. 室内框架、塑料周转筐立体栽培 4. 室外阳畦栽培 5. 室外塑料大棚栽培 (一) 6. 室外塑料大棚栽培 (二) 7. 人防地道栽培 8. 箱式栽培鸡腿蘑 9. 生料袋式栽培鸡腿蘑 10. 稻草、麦秸等整料“免浸泡法”生料露地栽培鸡腿蘑 11. 玉米芯袋栽鸡腿蘑 12. 纸浆厂纤维渣栽培鸡腿蘑 13. 苹果渣栽培鸡腿蘑 14. 甜叶菊废渣栽培鸡腿蘑 15. 白鸡腿蘑的驯化栽培 16. 鸡腿蘑的周年生产 17. 鸡腿蘑菇床中后期添料栽培法 18. 鸡腿蘑栽培中不良因素的克服及防除 19. 鸡腿蘑与双孢蘑菇的栽培比较 20. 塑料大棚菇房的弊端及改进办法 21. 鸡腿蘑适用的营养液配制及使用 (十) 栽培过程中的病虫害及防治 1. 主要杂菌及防治 2. 主要病害及防治 3. 主要虫害及防治 4. 鸡腿蘑的无公害栽培 5. 鸡腿蘑栽培厂卫生计划的制定 (十一) 鸡腿蘑保鲜、加工及产品流通 1. 采收前的护理 2. 保鲜方法 3. 加工技术 附：出口鸡腿蘑盐水保鲜加工法 4. 市场及销售 (十二) 鸡腿蘑产品深加工 1. 菇柄膳食纤维食品的研制 2. 鸡腿蘑软包装食品研制 3. 鸡腿蘑油炸风味食品 4. 鸡腿蘑营养面条研制 5. 菇味人造米的研制二、姬松茸三、大球盖菇参考文献

章节摘录

一、鸡腿蘑 (一) 蘑菇的远亲与近邻 1. 农林废弃物及垃圾堆上的“宠儿” 在北亚热带地区的每年5~10月,只要有充足的降雨量,即使没有人造的接种培养,在大量的各种各样的麦秸、油菜籽秆、稻草、粪堆及生活垃圾堆上,也会长出形态各异的蘑菇。

它们有的形同伞状,有的宛如鹅蛋;或破土而出、或婷婷玉立,以它们各自不同的风姿美化着大自然。

据比利时大学农业生物学院J.Poppe教授研究统计,全世界每年至少有250种农林废弃物,如谷物秸秆、木屑、棉籽壳、玉米芯、树木枝杈、加工废料以及水果、烟草、咖啡等加工副产品,干物总量达6000亿kg,可供生产出3600亿kg的新鲜蘑菇类产品。

农林废弃物和垃圾中,主要成分为纤维素、半纤维素、木质素及少量蛋白质、淀粉等营养物质,一般情况下,经适当调配营养并经堆制发酵,便可以用来栽培各种食用蘑菇:蘑菇一词。是普通老百姓对所有美味食用菌的泛指,它包括了大多数形态优美、肉质细嫩、营养丰富、味道独特的野生或人工栽培的食用菌种类。

而蘑菇的科学概念,主要指双孢蘑菇,有时也指双孢蘑菇、大肥菇、四孢蘑菇等,以粪草堆料为栽培基质的一类大型食用菌。

据国内真菌学家们记载,我国境内分布的蘑菇种约为16-24个。

它们组成了一个庞大的蘑菇“家族”,均为可食性种类。

近几年在我国一些地区正在得到推广的巴西蘑菇(Agaricus blazei Murrill),商品名姬松茸,也是蘑菇家族的成员。

<<鸡腿蘑 姬松茸 大球盖菇生产全书>>

编辑推荐

《鸡腿蘑 姬松茸 大球盖菇生产全书》以鸡腿蘑生产为重点，较全面系统地介绍了鸡腿蘑与蘑菇的亲缘关系、生物学特性、生存环境、栽培厂的设计、培养料与菌种的制作、栽培模式、发菌管理、病虫害防治、产品加工等各个环节。

姬松茸生产则侧重其来源、生物学特性、栽培模式、病虫害防治及产品加工等，其中栽培模式及产品加工为本部分的优势篇章。

大球盖菇生产在介绍其形态、生态、生物学特性及栽培条件的基础上，重点突出国内的主要栽培方式，并简要介绍了大球盖菇在国外的栽培方式。

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>