第一图书网, tushu007.com

<<黑木耳优质高产栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<黑木耳优质高产栽培技术>>

13位ISBN编号：9787109134027

10位ISBN编号：7109134024

出版时间：2009-2

出版时间：中国农业出版社

作者：何建芬，王伟平，曹隆枢　主编

页数：170

字数：150000

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

内容概要

我国于20世纪70年代开始利用纯菌种人工栽培段木黑木耳，于80年代开始栽培代料黑木耳。
近几年，随着栽培技术的推广，黑木耳生产区域不断扩大，生产量不断增加，生产黑木耳已成为欠发达地区农村经济发展的支柱产业。
黑木耳产品已成为我国出口创汇的主要食用菌品种，在所有的食用菌品种中，黑木耳产量增幅最大。
随着食用菌精深加工技术的不断发展和人们生活水平的提高，对集“营养、保健、安全”为一身的黑木耳产品的需求会越来越大，黑木耳生产在农村经济发展中的作用必将越来越大。
但由于黑木耳菌丝抗逆力较弱、连作栽培造成环境污染、栽培管理不规范、异常气候变化和不成熟生产技术随意传播等原因，致使黑木耳产量和质量不稳定，农户间效益参差不齐，资源浪费现象严重，影响了农民增收。
为了规范黑木耳生产，作者总结多年研究工作的经验、理论思维和科研成果，参考国内最新研究资料和科研成果，编著成《黑木耳优质高产栽培技术》。
旨在推动我国黑木耳生产朝着规范化、标准化方向发展，提高黑木耳生产效益，促使农民增收。
　本书共八章。
重点论述了黑木耳发展前景、生物学特性、制种技术、段木栽培技术、代料栽培技术、病虫害综合防治技术、采收及加工技术及黑木耳菜谱等内容。
由于本书作者均为黑木耳主产县（市）的一线技术推广人员，直接参与了黑木耳菌种和段木、代料黑木耳的生产和技术指导，实践经验较丰富，能理论联系实际，可供科研院校研究人员、广大食用菌科技工作者和管理人员参考。

<<黑木耳优质高产栽培技术>>

书籍目录

前言第一章　概述第二章　黑木耳生物学特性　一、名称及分类地位　二、形态结构　三、生活史　四、对外界条件的要求　（一）营养　（二）水分　（三）温度　（四）光照　（五）空气　（六）酸碱度第三章　黑木耳的制种技术 一、常用黑木耳优良品种介绍 二、菌种场建设　（一）菌种场的区域分布规划　（二）菌种场建设总体要求　（三）菌种场内空间布局与设备购置 三、母种的制备　（一）培养基的配制　（二）培养基的分装　（三）培养基的灭菌　（四）母种的分离和培养 四、原种和栽培种的制备　（一）原种的扩制　（二）栽培种的扩制 五、菌种污染原因 六、菌种保藏 七、菌种质量鉴定 八、菌种质量检验法 九、黑木耳菌株退化原因与防止措施第四章　段木黑木耳栽培 一、段木黑木耳栽培技术要点　（一）菌种准备　（二）栽培场地选择和清理　（三）耳木准备　（四）接种　（五）上堆定植　（六）排场催耳　（七）起架管理　（八）采收与干制　（九）耳木越冬　二、段木栽培不出耳及烂耳原因分析及解决方法　（一）不出耳原因及解决方法　（二）烂耳原因及防治方法　三、速生菇耳林的营造技术第五章　代料黑木耳栽培　一、浙江省露天仿生黑木耳优质高产栽培技术　（一）浙西南山区代料黑木耳优质高产栽培技术　（二）浙北地区代料黑木耳优质高产栽培技术　二、北方代料黑木耳优质高产栽培技术　……第六章　病虫害综合防治第七章　黑木耳采收与加工第八章　黑木耳菜谱主要参考文献

章节摘录

第三章　黑木耳的制种技术　　黑木耳菌种按使用目的可分为生产用菌种和保藏用菌种；按生产繁殖程序可分为母种（亦称试管种、一级种）、原种（二级种）和栽培种（三级种）3个级别。

母种是指通过孢子分离、组织分离或基质菌丝分离并经纯化培养获得的黑木耳菌丝体及其基质，标准容器为试管，故又称为试管种或一级种。

它既适于用试管斜面移植，再次扩大繁殖，供生产使用，又适于纯种保藏。

原种是由母种扩大培养而成的菌种，有麦粒种、谷粒种及木屑种，多以木屑原种为主。

培养基以锯木屑为主，添加一定数量的麸皮、谷皮、米糠、棉籽壳等原辅材料配制而成。

其容器多为无色的750ml小口径的菌种瓶、500ml的罐头瓶或塑料袋。

也有的以摇瓶或深层培养的方式，用试管接种于液体培养基中，制成液体原种。

液体菌种必须要严格检查，无杂菌污染的纯菌种方可用于生产。

栽培种是由原种扩大繁殖而成的菌种。

培养基配方和容器与原种基本相同。

第一图书网, tushu007.com

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