

<<褐口蘑高效栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<褐口蘑高效栽培技术>>

13位ISBN编号：9787122143334

10位ISBN编号：7122143333

出版时间：2012-8

出版时间：化学工业出版社

作者：忻龙祚，冯翠英 著

页数：103

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>

<<褐口蘑高效栽培技术>>

前言

口蘑是张家口特产，是我国著名的山珍，被称为“草八珍”之首，享誉海内外。自古以来，张家口就是坝上以及内蒙古草原可食用蘑菇的加工以及贸易的集散地，口蘑也因此得名。早在明代天启（1621—1627）、崇祯（1628—1644）年间，张家口就有10多家蘑菇行，清代康熙年间已增到30多家。

其经营范围遍及全国，还远销东南亚和日本。

张家口市招待贵宾餐桌上口蘑是必不可少的，1958年一代文豪郭沫若在张家口视察用餐中即兴赋诗一首盛赞口蘑：“口蘑之名满天下，不知缘何叫口蘑，原来产在张家口，口上蘑菇好且多。”

2001年，农业部制定口蘑行业标准时，经众多同行专家认真推敲，口蘑才有了明确的概念，即：口蘑涵盖产在张家口以及内蒙古草原可食用草腐蘑菇生态群。

褐口蘑，学名 *Agaricus croceoplus* Berk. & Br.，中文分类名称褐鳞蘑菇，属伞菌目蘑菇科蘑菇属，是口蘑的一种，商品名统称口蘑。

其干菇易泡发，肉质嫩，气味香郁，风味独特，做汤炖菜尤为上品。

经中国药品生物制品检定所化验，口蘑含蛋白质36.6%，所含氨基酸种类齐全，且富含各种矿物质与微量元素，硒、锗的含量也较高。

自从20世纪90年代末在张家口坝上口蘑开发中心成功栽培并推广后，脱水干制的无泥沙褐口蘑成为市售口蘑的主导产品，深受消费者的青睐。

“培强壮大口蘑产业”提案在张家口市第十三届人民代表大会第一次会议上被列为第一号议案。

因此，以褐口蘑为主的食用菌生产逐步成为张家口地区的一个新兴特色产业。

栽培生产褐口蘑的原料以各种作物秸秆和畜粪为主，其来源十分丰富。

所产褐口蘑既可鲜食，又可干制，适合在华北、西北广大农牧区以及边远山区发展，规模可大可小。

干菇产品近年来十分畅销，产品一直供不应求，发展潜力较大。

自1997年以来，笔者一直致力于褐口蘑的生产开发研究。

十几年来，走遍了张家口的每一个农村乡镇，指导数万农民栽培褐口蘑，并多次编写有关推广资料；

自己创办口蘑加工龙头企业，参与制定国家《口蘑行业标准》。

电视片《褐口蘑栽培技术》已在CCTV-7《农广天地》栏目播出，其VCD光盘已正式出版发行。

为促进口蘑产业的科学发展，提供给广大褐口蘑生产者一本详细实用的参考资料，笔者在多年口蘑研究和栽培实践经验积累的基础上，编写了本书。

在编写过程中，得到了许多业内同行、一线专家的大力支持，他们提出了许多宝贵的意见和建议，在此表示衷心的感谢。

书中疏漏和不足之处，恳请广大读者批评指正。

忻龙祚 2012年4月

<<褐口蘑高效栽培技术>>

内容概要

《褐口蘑高效栽培技术》详细介绍褐口蘑生物学特性、菌种生产、培养料制作、室内栽培、林地栽培、草地仿野生栽培、栽培常见问题处理以及产品加工等内容，并结合生产实际，重点介绍了褐口蘑生产各主要环节的关键技术。

本书适合广大菇农特别是从事褐口蘑生产、经营、研究等相关人员阅读，也可供农业院校相关专业师生参考。

<<褐口蘑高效栽培技术>>

书籍目录

第一章褐口蘑生物学特性一、概述二、褐口蘑形态学特征三、褐口蘑对营养条件要求四、褐口蘑对环境条件要求第二章褐口蘑生产用菌种的制作第一节褐口蘑母种的制作一、褐口蘑优良菌株的选育与复壮二、生产用试管菌种的制备第二节原种、栽培种(麦粒种)的制作一、培养料配方二、制作方法三、褐口蘑原种、栽培种质量的鉴定四、褐口蘑返野生品质恢复菌种复壮第三章褐口蘑室内栽培第一节褐口蘑栽培场地与栽培方式一、栽培场地选择与菇房设计二、栽培方式第二节培养料的制作一、培养料原料与配方二、培养料的预处理三、栽培料的堆制发酵第三节接种与发菌期管理一、接种前菇房(棚)处理二、培养料进房三、接种四、发菌期管理第四节覆土一、覆土的作用二、覆土材料的选择三、覆土前的准备四、覆土的方法五、覆土后管理第五节出菇期管理一、菇房水分调控二、菇房温度调控三、通风管理四、采菇及采菇后管理第四章褐口蘑栽培的病虫害防治第一节常见生理性病害第二节常见的侵染性病害一、真菌性病害二、细菌性病害三、病毒性病害四、发菌期主要竞争性真菌危害与防治第三节褐口蘑虫害防治一、菇蚊二、菇蝇三、菇螨第四节死菇的原因及预防一、死菇出现的原因二、预防死菇的方法第五章褐口蘑草地野生栽培与林地栽培第一节褐口蘑草地野生栽培一、褐口蘑草场野生栽培的意义二、栽培方法第二节褐口蘑林地半野生栽培一、培育菌种二、培养料的制作三、栽培方法四、病虫害、鼠害防控五、科学利用林、菇生产互为有利的因素第六章褐口蘑采收与加工第一节褐口蘑的采收一、采收时机二、采收方法第二节褐口蘑的保鲜处理一、影响褐口蘑鲜度的因素二、褐口蘑保鲜方法第三节褐口蘑的干制一、干制原理二、影响蘑菇干燥速度的主要因素三、干制方法和设备四、褐口蘑干制加工工艺和操作要点五、褐口蘑的烘干指标及检查六、干菇的贮存七、褐口蘑干菇的食用方法第四节褐口蘑深加工一、褐口蘑汤饮生产二、褐口蘑鲜香汤生产三、褐口蘑香酱加工附录无公害褐口蘑生产技术规程参考文献

<<褐口蘑高效栽培技术>>

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:<http://www.tushu007.com>