第一图书网, tushu007.com

<<香菇实用栽培模式图解>>

图书基本信息

书名：<<香菇实用栽培模式图解>>

13位ISBN编号：9787122161642

10位ISBN编号：7122161641

出版时间：2013-5

出版时间：化学工业出版社

作者：张忠伟 编

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

前言

我国东北地区香菇生产已有20多年的发展历史，栽培模式不断改革与创新。
从1980年的“香菇木屑半熟料开放式压块栽培技术”开始，历经“香菇木屑半熟料开放式陆地栽培技术”、“香菇木屑半熟料开放式菌袋三柱联体栽培技术”、“香菇全熟料菌袋床架栽培技术”和“香菇全熟料菌袋覆土栽培技术”等栽培模式。
栽培模式的每一次改革创新与推广应用都为香菇产业带来了较大的经济效益。
“香菇木屑半熟料开放式栽培技术”是20世纪80年代初，抚顺市农业科学研究院科技工作者和清原县、新宾县广大干部群众，在科研与生产实践中反复总结完善，进而形成的适宜东北地区气候特点的独特的栽培技术模式，具有节省燃料、发菌快、周期短、出菇早、产量高、效益好等优势。
“半熟料开放式栽培技术”特点是利用早春低温季节，栽培料短时蒸汽消毒，开放式接种培养，低温发菌管理。
这项技术对栽培季节、培养温度和通风管理要求非常严格，要求技术员有成熟的技术和经验才能规避技术风险。
该技术模式不宜扩大推广应用，可作为地区模式保留。
“香菇全熟料栽培模式”从福建、浙江引进，该技术适宜周年生产，技术成熟稳定，利于推广，在东北地区得到大面积推广应用。
近几年来，抚顺市农业科学研究院食用菌研究所与抚顺市食用菌协会，根据辽宁东部山区气候特点，对香菇全熟料栽培技术进一步总结和完善，形成了具有本地特点的“香菇全熟料菌袋覆土栽培技术模式”。
该技术模式的要点是：秋冬季暖棚接种发菌；春夏秋三季冷棚覆土出菇；高温季节遮阳网与棚被双层覆盖；地下水微喷补水降温。
优点是：确保当年出菇完成；提高优质菇率；高温季节正常出优质菇；省工省时效益高。
该技术模式适宜我国北方地区大规模推广应用。
笔者自1989年始从事香菇栽培技术研究工作，二十余年来经过与同事们共同努力，先后选育出抚香2号、抚香3号、抚香4号三个香菇新品种，均达到国内领先水平，获得了省、市科技进步奖等多项奖励。
为加快新品种及新技术的推广应用，提高广大香菇栽培者的技术水平从而进一步提高生产效益，笔者组织了一批具有丰富香菇生产实践经验的技术人员进行了本书的编写，以期能为广大菇农朋友及相关生产技术人员发展生产、提高效益尽一份绵薄之力。
本书在编写过程中得到了沈阳农业大学、抚顺市食用菌协会、抚顺市各县区农村经济发展局等业内领导和专家的大力支持，在此表示感谢。
由于笔者能力有限，本书难免有缺点和不足之处，恳请广大读者给予批评指正，以便充实完善。
主编2012年12月

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《香菇实用栽培模式图解》简述了香菇栽培技术发展历史，香菇的生物学特性及其营养与保健价值，以及发展香菇产业的重要意义和市场前景。
重点讲述了香菇菌种的制作方法、东北地区独特的香菇菌袋半熟料开放式栽培模式、优化的东北地区香菇全熟料菌袋冷棚覆土栽培模式和冷藏保鲜与干制加工技术。
《香菇实用栽培模式图解》所介绍的两种栽培模式是在传统的栽培技术基础上，经过对多年科学实验和生产实践进行总结与完善而形成的，适宜东北地区广泛应用。
《香菇实用栽培模式图解》言简意赅，通俗易懂，源于实践，实用性强。
可供香菇产业广大菇农、技术骨干、专业教师、科技人员等参考阅读。

第一图书网, tushu007.com

<<香菇实用栽培模式图解>>

书籍目录

一、概述1 二、香菇的生物学特性19 三、香菇生产设备设施及原材料23 四、香菇菌种制作方法41 五、香菇半熟料菌袋联体栽培模式69 六、香菇全熟料菌袋覆土栽培模式97 七、香菇危害性杂菌防治119 八、香菇采收与加工127 九、东北香菇半熟料菌袋联体栽培生产作业历133 十、东北香菇全熟料菌袋覆土栽培生产作业历135 参考文献137

章节摘录

版权页： 插图： ①培养基制作。
将土豆洗净、去皮、挖去芽眼及变青绿部分，称取200克，切成截面边长为0.5厘米的方条，在1200毫升水中煮沸10～15分钟，至土豆条刚熟，然后用4～6层纱布过滤，倒掉残渣并洗净铝锅。
将滤液倒入锅内，加清水补足1000毫升，同时放入琼脂并重新开始加热，最好小火加热，不断搅拌至琼脂完全溶化。
再依次将称好的葡萄糖、磷酸二氢钾、硫酸镁和维生素加入，继续加热并搅拌至全部溶化，停止加热。
如果要加入蛋白胨需将蛋白胨用冷水溶化后加入，搅拌均匀。
②分装试管。
事先用橡皮筋捆扎试管，10支一扎，橡皮筋捆扎高度定位一致，约为试管长度的1／5。
左手持10支试管，管口朝上，令下端整齐，上移试管至漏斗软管，软管插入试管内约3厘米。
右手捏紧软管止流夹，使培养基液体流入试管，止于橡皮筋定位处。
将试管下移离开软管，再分装第2扎试管，依此操作，直至试管全部装完。
分装试管要求速度快，尤其是在低温季节操作，以防止培养基凝固。
装量高度要准确一致，因为装量偏多摆成的斜面变短，还浪费培养基。
装入量偏少则使摆成的斜面太薄，营养少，菌丝难以正常生长。
注意避免将培养基沾附到试管管口，以免造成黏着棉塞现象，还易引起棉塞上滋生杂菌，给菌种质量留下隐患（图4—1）。
③棉塞制作。
试管分装好后，要塞好棉塞，棉塞用普通棉花即可，没必要用脱脂棉。
棉塞制作方法多样，现介绍～种常用制作方法：取棉花适量，做成一均匀片，从一边向里折叠，使之形成一条整齐的边。
再将相邻的另一边向里折叠，使第二边与第一边成直角。
顺着第二边将棉花卷紧，成为柱形，末端的棉絮自然平贴在棉柱上。
将毛茬的一边折转平贴在棉柱上，将此端塞入试管口。
棉塞的2／3塞入试管中，管外留1／3。
制成的棉塞要松紧适度，利于透气，又不易松动。
每扎培养基试管棉塞上头包扎好硫酸纸，防止气流及水进入棉塞。
④培养基灭菌。
母种培养基多采用高压蒸汽灭菌锅进行灭菌，灭菌操作过程如下。
a.检查 检查高压蒸汽灭菌锅的压力表及各部位是否灵活、可靠，尤其注意检查安全阀是否发生堵塞或锈死。

编辑推荐

《香菇实用栽培模式图解》言简意赅，通俗易懂，源于实践，实用性强。
可供香菇产业广大菇农、技术骨干、专业教师、科技人员等参考阅读。

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