

<<香菇高效益生产关键技术问答>>

图书基本信息

书名：<<香菇高效益生产关键技术问答>>

13位ISBN编号：9787503846397

10位ISBN编号：7503846399

出版时间：2008-1

出版时间：中国林业

作者：陶鸿

页数：154

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>

<<香菇高效益生产关键技术问答>>

内容概要

中国是世界上最早进行人工栽培香菇的国家。

据文献记载,800多年前浙江省庆元县一位名叫吴三的农民发现阔叶树木砍倒之后,经过人工“砍坎”(俗称“砍花”)可以种出香菇来,并总结出一套从如何选择场地到如何选用菇木、如何砍坎种菇到如何惊蕈催菇的人工栽培香菇技术,成了历史上香菇生产的发明家。香菇是我国传统的食用菌品种,近年来产区由南到北分布较广,产量占全世界香菇总量的78%,跃居榜首。

产品远销欧美和东南亚等117个国家和地区。

在全球香菇外销市场上占92%。

随着生活水平提高,世界卫生组织提出的“一荤、一素、一菌”的科学膳食导向,已被越来越多的人接受。国人对绿色无公害食品的追求越来越高。

同蔬菜相比,菇类受农药污染相对少得多,同时营养成分也较丰富。

如今,香菇不但在城市销量大增,而且在农村也逐渐普及。

目前,香菇无论是出口还是内销都呈现出稳步增长的趋势。

历时800多年的原木砍花法,以其独到的砍花和“惊蕈”术及悠久的历史文化促进了中国与亚洲地区香菇业的发展;尤其是近半个世纪以来,中国香菇栽培技术经历了段木纯培养菌丝播种技术、培养料栽培技术、花菇培育技术;次重大变革,一次又一次掀起丁香菇业的发展热潮。

随着我国香菇产业“南菇北移”战略的实施,香菇产区由南向北不断延伸,种植面积不断扩大,形成了产业化、专业化、标准化的生产格局。

各地在香菇省力、低耗、高产、优质栽培技术上形成了许多突破。

<<香菇高效益生产关键技术问答>>

书籍目录

前言1 香菇的基础知识 1 香菇的营养价值高吗? 2 香菇的形态有哪些特征?(视频1) 3 香菇的生活过程是怎样循环的? 4 香菇的生长发育对养分有什么要求? 5 香菇的生长发育对环境温度有什么要求? 6 香菇的生长发育对水分和湿度有什么要求? 7 香菇的生长发育对通气通风有什么要求?(视频2) 8 香菇的生长发育对光线有什么要求? 9 香菇的生长发育对基质pH值有什么要求?2 香菇栽培前的筹划 10 栽培香菇的发展空间大吗? 11 我国香菇的主要产区有哪些? 12 怎样安排香菇的上市季节? 13 怎样提高香菇的生产效益呢? 14 出口香菇菌棒形势如何?能持续看好吗? 15 组织出口香菇菌棒要注意哪些问题?3 袋栽香菇的时间和形式 16 怎样确定香菇的栽培时间? 17 怎样选用香菇的菌种类型? 18 香菇春季栽培有什么好处? 19 香菇袋栽有什么意义?有几种方式? 20 细形袋(古田式)袋栽香菇有什么特点? 21 粗形袋(泌阳模式)袋栽香菇有什么特点? 22 中形袋(综合式)袋栽香菇有什么特点?4 香菇栽培前的准备 23 怎样才能做到香菇的生产环境达到无公害的要求? 24 栽培香菇的原料有什么要求?(视频3) 25 栽培香菇的原料要作怎样的处理?(视频4) 26 野草可以用来栽培香菇吗? 27 袋栽香菇有哪些较好的配方? 28 怎样测定培养基的含水率?(视频5) 29 怎样测定培养基的pH值?(视频6) 30 怎样制作符合无公害香菇生产的菌棒?(视频7) 31 怎样利用桑枝做香菇培养料? 32 怎样用修剪下的果枝制作香菇培养料? 33 香菇料袋制作必须把握哪几点?(视频8) 34 野外棚架式菇棚有什么特点?怎样建造? 35 黑膜覆盖有什么好处?怎样覆盖?(视频9) 36 香菇料袋灭菌时必须做到哪几个技术指标? 37 怎样用小型常压锅炉进行料棒灭菌? 38 代料香菇栽培怎样进行半生料灭菌? 39 袋栽香菇选用品种要依据哪些原则? 40 袋栽香菇接种前菌种怎样作预处理? 41 接种室在接种前如何消毒?(视频10)5 香菇栽培管理6 花菇生产技术7 香菇的反季节袋栽8 香菇配套栽培技术9 香菇病虫害的防治10 香菇的保鲜与加工附录1:中华人民共和国农业行业标准——无公害食品香菇NY5095-2002附录2:NY5099-2002无公害食品——食用菌栽培基质安全技术要求参考文献

<<香菇高效益生产关键技术问答>>

章节摘录

2 香菇栽培前的筹划 13 怎样提高香菇的生产效益呢? 由于生产香菇的原辅材料价格上涨, 而产品价格下滑, 使菇农效益欠佳。那么, 要提升种菇效益, 就必须顺应市场的需求, 运用巧妙手段, 采取科学措施, 才能避风险, 达到高产高效目的。

根据各地的经验, 可以从以下几个方面着手, 提高种植效益。

反季节入市 香菇生产多为秋季栽种, 秋、冬、春季产菇。

这一季节与日本、韩国的产菇期一致, 大量菇品进入国际市场, 一时产品处于饱和状态, 必然导致产品价格下降。

而在夏季。

香菇货源缺, 一般价位都会上浮10%~20%, 尤其是保鲜香菇山口, 每千克收购价都在6~8元, 高的时候每千克超过10元, 比常规菇高山1~2倍。

因此, 可安排占总生产量的10%进行反季节栽培。

特别是在山区, 自然气温适于反季节栽培, 可以建立生产基地, 并应用程控微喷技术, 改善菇棚环境条件, 提高产量, 获取较好效益。

培育花菇 采取高棚多架层, 集约化立体培育花菇。

正常年景花菇干品的价位每千克均在45~60元, 比普通商品菇干品价格高出68%~95%, 优质天麻花菇价格比普通菇高1~2倍。

同样原料, 同样场地, 只是培育管理方式不同, 产品价差成倍, 而且节省用地60%, 这是一种提高品位价值效益的手段。

培育绿色食品 被认定为“绿色食品”香菇要比一般产品的价格高出1倍以上, 但现在市场上的占有率不足5%。

香菇原本是无污染的绿色食品, 但现有生产程序尚未达到绿色食品标准的要求。

因此要从原料选择、培养基制作、接种培养、出菇管理、采收加工全程按照无公害、绿色、有机食品要求进行标准化操作, 并实行全程技术监控, 提高产品安全性。

使香菇产品顺利跨越国际市场设置的“三道门槛”(农药残留、重金属含量、病原微生物)。

<<香菇高效益生产关键技术问答>>

编辑推荐

还在为致富项目上的问题发愁吗？

此套丛书为您指点致富项目，在实际操作过程中遇到阻碍了吗？
与丛书配套的光盘给您演示方法和步骤。

<<香菇高效益生产关键技术问答>>

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>