第一图书网, tushu007.com

<<鸡腿菇高产栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<鸡腿菇高产栽培技术>>

13位ISBN编号：9787508214375

10位ISBN编号：7508214374

出版时间：2003-1

出版时间：金盾出版社

作者：李昊

页数：233

字数：164000

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

鸡腿菇肉质细嫩、味道鲜美、营养丰富，成为继平菇之后又一个食有菌新秀。
本书详细介绍了鸡腿菇的生产设备，菌种制作、检验与保藏，培养料的堆制发酵，栽培管理技术和病虫害防治。
编写内容侧重于应用，既有常规栽培方法，又汇总了最新技术成果，操作方法具体实用，适合广大菇农阅读。

<<鸡腿菇高产栽培技术>>

书籍目录

第一章 概述 第一节 鸡腿菇的分类地位及自然分布 第二节 鸡腿菇的营养及药用价值 第三节 鸡腿菇栽培研究的历史及现状 第四节 鸡腿菇的栽培的发展前景第二章 鸡腿菇的生物学特性 第一节 形态特征 第二节 生活简史 第三节 生长条件第三章 生产设备 第一节 场地设计 第二节 培养室 第三节 栽培室 第四节 发备器材 第五节 常用药剂第四章 菌种制作、检验与保藏 第一节 母种的分离制备 第二节 原种生产 第三节 栽培种生产 第四节 菌种检验 第五节 菌种保藏第五章 培养料堆制发酵技术 第一节 培养料堆制发酵方法 第二节 原料的选用 第三节 培养料的配制和配方精选 第四节 培养料一次发酵技术 第五节 培养料二发酵技术 第六节 增温剂发酵技术第六章 栽培管理技术 第一节 栽培时间安排 第二节 覆土材料的选择和处理 第三节 室内床架式发酵料栽培法 第四节 熟料袋式覆土畦栽法 第五节 发酵料袋式覆料栽培法 第六节 生料或发酵料畦栽法 第七节 袋栽与畦栽相结合栽培法 第八节 玉米地套种法 第九节 林地畦床栽培法 第十节 利用人防地道栽培法 第十一节 利用玉米穗轴栽培法 第十二节 整草发酵畦栽法第七章 新技术、新方法 第一节 简易制种法 第二节 快速制种法 第三节 “ 炮弹 ”栽培种的制作和使用 第四节 液体菌种的生产和使用 第五节 鸡腿菇菌种保藏新法 第六节 鸡腿菇覆土新材料——火烧土 第七节 鸡腿菇穴点栽培与辣椒间作技术 第八节 利用太阳能温室栽培鸡腿菇……第八章 病虫害防治第九章 加工附录

章节摘录

插图：营养是鸡腿菇维持生命活动的能量来源和构建自身有机体的物质基础。
鸡腿菇所需的基本营养物质包括碳源、氮源、无机盐和生长素等。
由于鸡腿菇是一种腐生菌，属异养型生物，体内无叶绿素，不能通过光合作用来制造养分，所以只能依靠其菌丝细胞分泌的活性酶的作用，来分解和利用自然界现成的营养物质或人工配制的营养物质。
鸡腿菇能够利用的碳源和氮源很多。
在纯培养中，常采用葡萄糖和果糖等作为主要碳源，蛋白胨和酵母膏等作为主要氮源；在栽培时，则利用作物秸秆、棉籽壳、玉米穗轴（芯）、杂草、出菇废料、畜粪等原料作为碳源，麸皮、米糠、玉米面、豆饼粉、尿素等作为培养料的氮源。
无机盐包括主要元素磷、钾、钙、镁、硫等和微量元素铁、铜、锌、硼、钼等，其中以磷、钾、镁三元素最为重要。
在配制培养基（料）时常添加的无机盐有磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、硫酸镁、石膏（硫酸钙）、过磷酸钙、碳酸钙等。
微量元素在水中和培养料中常有一定含量，通常不必另外加入。

编辑推荐

《鸡腿菇高产栽培技术》是由金盾出版社出版的。

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