

<<茶树菇栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<茶树菇栽培技术>>

13位ISBN编号：9787508215396

10位ISBN编号：7508215397

出版时间：2001-8

出版时间：金盾出版社

作者：杨月明

页数：277

字数：200000

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>

<<茶树菇栽培技术>>

前言

茶树菇，自然生长于闽赣交界的黎川等武夷山区的油茶林中。它香味浓郁，菌柄脆嫩，味道鲜美，形、色、香、味俱佳，既是著名的菌类蔬菜，又是珍贵的宴席佳肴。

它深受国内外消费者青睐，被称做“菇中之王”、“山珍之最”。除食用外，茶树菇的药用价值也较高，有利尿渗湿、健脾止泻、清热、平肝和明目等作用。对治疗小儿低热和尿床也有特效。

它还具有提高机体免疫能力和抗肿瘤功能。

进入新的21世纪，我国经济发展步入了新的阶段。

随着人民生活水平的不断提高，对食用菌的需求也出现了多样化。

我国每年所产的500万吨各种食用菌干、鲜品，已远远不能满足国内外市场的需求。

而茶树菇等珍稀食用菌，营养丰富，味道鲜美，香气四溢，适口性强，因而成为食用菌升级换代的后起之秀，被人们称为“名、特、优、珍、奇”产品。

如今，茶树菇的驯化栽培和规模生产，为城乡菜篮子增添了亮丽的色彩。

茶树菇的栽培，投入小，效益高，农村家家户户均可生产。

一般农户，利用空闲房二三间，面积二三十平方米，就可进行茶树菇室内栽培，也可利用室外茅棚和林荫地出菇。

一年种植2~3茬，利用农林副产品及一些加工业的下脚料为原料，培植茶树菇1万~1.2万袋，即可纯收入1万元以上。

而且栽培茶树菇后的菌糠，是极好的有机肥料和土壤改良剂，施入地里之后可以提高土壤的疏松性、保水性和丰产性。

栽培茶树菇，采用的菌袋墙式养菌出菇方式，萌芽于江西黎川菇农的生产实践和栽培创新。

<<茶树菇栽培技术>>

内容概要

茶树菇属高档珍稀食用菌和药用菌。

它的人工驯化栽培成功，填补了食用菌栽培的一项空白，被列入国家农业科技开发试验项目。

本书介绍茶树菇的形态特征，生长发育规律，适宜的环境条件，主要品种，菌种制作，高产栽培，病虫害防治和采收、保鲜与干制的技术。

语言通俗易懂，技术实用，可操作性强。

可供广大菇农、食用菌生产专业户和食用菌爱好者阅读参考和使用。

<<茶树菇栽培技术>>

书籍目录

前言第一章 概述 第一节 茶树菇的营养与药用价值 第二节 茶树菇的人工驯化栽培 第三节 茶树菇的开发性栽培及发展前景第二章 茶树菇的形态、生长发育及生活环境 第一节 茶树菇的形态特征 第二节 茶树菇的生活史及生长发育 第三节 茶树菇生长发育必需的生活条件第三章 茶要菇生产的基本设施及设备 第一节 茶树菇的栽培场所及设施 第二节 茶要菇生产常用机械设备 第三节 灭菌设施及设备 第四节 接种设备及设施 第五节 保鲜与烘干设备 第六节 灭菌杀虫药品及其他用具第四章 茶树菇菌种生产 第一节 茶树菇的菌种驯化选育 第二节 茶树菇菌种生产的基本设备 第三节 茶树菇菌种分离的方法 第四节 茶树菇的菌种制作 第五节 菌种的质量标准与保存复壮第五章 茶树菇栽培的材料及配制方法 第一节 茶树菇栽培的材料及配制方法 第二节 茶树菇主、辅培养料的配制 第三节 污染料的处理技术第六章 茶树菇高产栽培技术 第一节 菌袋栽培 第二节 袋料大容器栽培 第三节 覆土栽培 第四节 用农作物秸秆屑栽培茶树菇 第五节 茶树菇的周年栽培技术第七章 茶树菇的病虫害防治 第一节 常见杂菌的防治 第二节 常见害虫的防治 第三节 常见病虫的防治 第四节 防治结合, 防重于治第八章 茶树菇的采收、保鲜与加工 第一节 茶树菇的采收 第二节 茶树菇的保鲜和干制附录一 茶树菇的烹调方法附录二 江西黎良茶树菇优良菌株

<<茶树菇栽培技术>>

章节摘录

第一章 概述 茶树菇，在生物分类学上属担子菌担子亚门，层菌纲，伞菌目，粪锈伞科，田蘑属（田头菇属）。

江西和福建人俗称它为“茶菇”。

与杨树菇、柱状田头菇、柱状环锈伞、柳菌、柳环菌（贵州、云南）、柳松茸（日本与我国台湾省）属于同一物种。

但杨树菇、柱状田头菇、柱状环锈伞、柳菌、柳环菌（贵州、云南）、柳松茸（日本与我国台湾省）等品种，与茶树菇在形态、品质上有较大差异，茶树菇在风味，香气，食、药用价值及经济价值等方面，明显优于杨树菇等品种。

茶树菇在自然条件下，生长于小乔木类油茶林腐朽的树根部及其周围，生长季节主要集中在春、夏之交及中秋前后。

砍伐老林后的再生林中较多发生。

由于油茶树木质坚硬，腐朽速度慢，因此茶树菇菌丝体的生长周期特长。

据调查，野生茶树菇的发生往往受上一年降水量的影响。

即上一年的降水量多，第二年3月份前又有适量的降水，那么第二年的四五月份就会有大量的茶树菇发生。

如果第一年降水较少，第二年3月份也比较干旱，那么即使第二年四五月份降水较充沛，茶树菇的发生也较少。

正是由于发菌时间长，有利于菌丝聚集能量和蓄积子实体生长发育所需的充足营养物质，才形成了营养丰富、清脆爽口、味道鲜美、口感极佳、外形美观、香气独特的菇中珍品——茶树菇。

油茶分布于酸性红壤和黄壤的中南亚热带常绿阔叶林带，是我国主要油料经济作物之一。

其果实油茶籽含有丰富的油脂——茶油。

<<茶树菇栽培技术>>

编辑推荐

《茶树菇栽培技术》是为了适应茶树菇生产的发展，满足茶树菇栽培者掌握技术的愿望，我们总结了黎川县的茶树菇栽培技术与经验，编著了这本书，供茶树菇栽培者参考使用。

<<茶树菇栽培技术>>

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>