

<<食用菌周年生产技术>>

图书基本信息

书名：<<食用菌周年生产技术>>

13位ISBN编号：9787508237879

10位ISBN编号：7508237870

出版时间：2006-9

出版时间：金盾出版社

作者：杨瑞长

页数：196

字数：146000

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>

## <<食用菌周年生产技术>>

### 前言

《食用菌周年生产技术》一书问世已10年，印刷6次，发行近10万册，深受广大读者特别是菇农的欢迎。

本书被评为“ ’97全国农村青年最喜爱的科普读物”。

10年来，食用菌的生产又有了大幅度的发展，科研工作和国际贸易方面开创出了新的局面，令人振奋。

据有关部门统计，1978年是我国食用菌复兴起步年，食用菌总产量为6万吨，1986年增至58.6万吨，1990年突破100万吨，1996年又增至350万吨，1999年高达523万吨。

2002年总产又攀高至870万吨，占世界总产量的65%。

2003年食用菌产品出口量为43.32万吨，出口值6.22亿美元。

与此同时，还推广了一批新品种，如白灵菇、鸡腿菇、杏鲍菇、袖珍菇、白色金针菇等，都已面市。

在上海的市场上，几乎一年四季均可买到鲜菇。

十分可喜的是，近十年来，随着工厂化、机械化和智能化生产股份制公司，如上海天厨菇业股份有限公司、奉科食用菌股份有限公司和山东九发食用菌股份有限公司等单位的建立，形成了更理想、更优化、更完善的周年生产技术体系和管理机构。

这一现代化生产体系，不仅年复种指数高，且产品质量好，效益高。

## <<食用菌周年生产技术>>

### 内容概要

本书由上海市农科院食用菌研究所杨瑞长研究员修订。

本书自1995年问世以来，印刷6次，发行近10万册，深受读者欢迎。

编著者根据食用菌栽培业的发展，对本书作了修改和补充，保留了食用菌周年生产与人民生活的关系、与农业气候资源的利用，食用菌生产的基本设施与设备、制种技术和菌种保藏，食用菌周年生产实例等内容，增添了新品种介绍、无公害栽培技术及病虫害防治等内容。

本书文字通俗易懂，内容实用、可操作性强，适合食用菌生产专业户、生产场，农业技术人员及农业院校相关专业师生阅读参考。

## <<食用菌周年生产技术>>

### 书籍目录

第一章 关于食用菌周年生产的前景 一、关于食用菌周年生产的发展趋势 (一) 专家们的预测 (二) 食用菌发展面临的机遇 (三) 食用菌发展的趋向 二、食用菌周年生产的意义 三、食用菌周年生产与人民生活关系密切 (一) 营养价值 (二) 保健价值 第二章 食用菌的生态条件与农业气候资源利用 一、食用菌的生态条件 (一) 水分 (二) 营养 (三) 温度 (四) 光照度 (五) 空气 (六) pH值 (七) 生物环境 二、农业气候资源利用 (一) 林业气候资源的利用 (二) 气温的利用 (三) 海拔高度的利用 (四) 地热和工厂余热的利用 (五) 育秧温室的利用 (六) 塑料棚的利用 第三章 食用菌生产的基本设施与设备 一、生产场地的布局 二、接种设施与设备 (一) 接种室及其设备 (二) 培养室及其设备 (三) 生产机械设备 (四) 加温调温设备 (五) 消毒灭菌设备 (六) 常用玻璃器皿和小器具 三、栽培设施的种类及结构 (一) 砖、木、水泥结构菇房 (二) 塑料、金属、竹木、草帘结构菇房 第四章 食用菌生产的投资与经济效益 一、生产设施与设备的投资 (一) 提高单位面积产量 (二) 提高复种指数 (三) 提高制种成品率 (四) 提高劳动生产率 (五) 提高废料综合利用率 三、周年栽培计划的制定和增加经济效益的途径 (一) 栽培计划的制定 (二) 增加经济效益的途径 第五章 食用菌的制种技术和菌种保藏 一、制种技术 (一) 菌种的类型及质量检标准 ..... 第六章 食用菌周年生产实例 第七章 食用菌产后技术 附 新菌种生物学特性介绍 主要参考文献

## <<食用菌周年生产技术>>

### 章节摘录

食用菌的周年生产，均衡上市，一直是食用菌生产者追求的目标。

评价食用菌周年生产的意义，主要看其经济效益。

经济效益的大小与投入和产出相关。

生产质、量相同的产品，一般投入省，产出相对就大；售价高，经济效益就好。

我国的食用菌周年生产，是以低能耗，高产值为目标，努力实现产品供应淡季不淡，达到周年均衡供应，以增强我国食用菌产品在国际市场上的竞争力，满足国内外消费者日益增长的需求，特别是对新鲜食用菌的需求。

据报道，我国各地研究的周年生产模式有十多种，均获得了显著的经济效益，建立了较完善的技术体系。

在此仅以塑料大棚周年栽培、室内周年栽培和大田周年栽培的经济效益为例说明如下。

上海农科院食用菌研究所与本市闵行区食用菌技术推广站协作，设计了由5种菇组成的4个栽培模式，32个大棚，经3年初试和中试，累计总栽培面积59 541.69平方米，生产各类鲜菇378 409.69千克，总产值1 723 892元，纯盈利630 664元。

按单个大棚的年产量、年产值计算，则1个棚（面积为180平方米）1年平均产鲜菇3 849.24千克，产值15 743.31元。

扣除成本9 184.6元，纯盈利达6 558.71元。

当时上海市郊大棚种菜，1个棚1年平均产值为3 500元，成本510元，纯盈利3 000元左右。

因此，种菇与种菜相比，前者比后者高出1.19倍。

<<食用菌周年生产技术>>

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>