

<<北方五大食用菌最新栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<北方五大食用菌最新栽培技术>>

13位ISBN编号：9787508271750

10位ISBN编号：7508271750

出版时间：2012-1

出版时间：金盾出版社

作者：姜坤

页数：156

字数：125000

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>

<<北方五大食用菌最新栽培技术>>

内容概要

本书由黑龙江省鸡西市农业科学研究所姜坤高级农艺师编著。作者根据自己多年对食用菌栽培的实践与研究，并结合自己的10多项国家专利，着重介绍了在北方生产范围广、产品数量大、经济效益高的黑木耳、金针菇、平菇、香菇和猴头菇五大食用菌的栽培技术。

本书语言通俗，具有较强的实用性、先进性和可操作性。适于广大菇农和基层农业技术推广人员阅读，还可作为高等专职专科技能培训教材。

<<北方五大食用菌最新栽培技术>>

书籍目录

- 第一章 绪论
- 第二章 黑木耳生产技术
- 第三章 金针菇生产技术
- 第四章 平菇生产技术
- 第五章 香菇生产技术
- 第六章 猴头菇生产技术
- 第七章 食用菌病虫害及其防治
- 第八章 食用菌栽培技术专利与成果

<<北方五大食用菌最新栽培技术>>

章节摘录

菌丝生长的需要，在前期不必大通风。

菌筐摆到床上不用挪动，10天后掀开塑料布、草帘，检查菌丝生长情况。

正常情况下床内温度应在15 ~ 20 ，菌丝占领料面并能吃料1 / 4或1 / 5时，彻底掀开草帘，将菌筐倒垛，从这排垛挪到另一排垛，原先上面的这次放下边，下边的放到上面，每个筐互换一下位置就可以，然后及时盖上草帘，根据温度高低来决定盖不盖塑料布。

这时床内最高气温不应超过25 ，气温低应盖上塑料布增温，气温高则应及时通风搭上遮荫棚。

如遇雨天必须遮上塑料布，一般40天左右菌丝就长满全袋了。

11. 出耳管理黑塑料袋地摆木耳是在室外大地出木耳，对自然条件有依赖性，室外空气新鲜、昼夜温差大，栽培袋贴地摆易吸湿、保湿，接上了地表的潮气，为地摆木耳生长提供了条件。

在鸡西地区出耳季节要安排在春（5月10日至6月15日）、秋（8月5日至9月20日）两个季节，黑木耳是中温型真菌，温度高导致菌体蛋白变性，菌丝死亡，子实体腐烂。

子实体生长温度范围是10 ~ 23 ，在生产前一定要和气象农业等部门联系，把本年的气温弄清楚，科学合理地安排地摆黑木耳出耳时间。

（1）地摆站立出耳根据不同地势、不同环境应做不同的出耳床。

积水低洼地及平地又不好排水的地方应做高出地面10厘米的出耳床；坡地、排水良好的地应比地面低10厘米做出耳床。

床面宽1.2米，长度不限，高低深浅由地势决定，床面必须灌透水后再撒上生石灰。

每平方米可摆25袋，每、667米²地留1/4为作业道，余地可摆12000袋。

做好耳床后，往耳床浇灌石灰水，必须灌透，使床面吃足吃透水分，然后用1：500倍多菌灵溶液，将盖袋的草帘子用多菌灵溶液浸泡，浸完后将草帘堆放在一旁，控净多余水分，当黑木耳菌丝长满袋时，即可将菌袋从培养室移到栽培室，把无棉盖、塑料颈套去掉，袋口拧转360。后倒立地面。

.....

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>