

<<香菇标准化生产技术>>

图书基本信息

书名：<<香菇标准化生产技术>>

13位ISBN编号：9787534952197

10位ISBN编号：7534952190

出版时间：2011-10

出版时间：河南科技

作者：何培新

页数：165

字数：120000

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>

## <<香菇标准化生产技术>>

### 内容概要

《食用菌栽培系列：香菇标准化生产技术（最新版）》根据长期从事香菇研究和技术推广的知识和经验的积累，主要立足于中原地区香菇生产的技术需求，参考了各种标准《食用菌栽培系列：香菇标准化生产技术（最新版）》。

全书图文并茂，语言通俗易懂，技术先进实用，可操作性强，适合食用菌种植户、技术推广者和食用菌产区政府领导阅读，也适合农业大中专院校食用菌相关专业师生参考。

## <<香菇标准化生产技术>>

### 书籍目录

- 一、香菇标准化生产概述
    - (一)发展香菇标准化生产的意义
    - (二)香菇标准化生产的现状与前景
  - 二、香菇菌种标准化生产
    - (一)香菇菌种厂的厂房及设备
    - (二)母种的生产
    - (三)原种和栽培种的生产
    - (四)液体菌种的生产
    - (五)菌种的保藏
    - (六)菌种的标签、包装、运输和贮存
  - 三、泌阳小棚大袋立体培育花菇技术
    - (一)栽培季节与生产周期
    - (二)品种选择
    - (三)培养料配制、装袋与灭菌
    - (四)接种
    - (五)发菌、不脱袋转色
    - (六)出菇管理
    - (七)采收
    - (八)间歇期养菌、补液与催蕾
    - (九)后期脱袋出菇
    - (十)香菇的产品分级、保鲜、加工与贮藏
  - 四、其他标准化栽培技术
    - (一)古田室外袋栽香菇技术
    - (二)西峡双棚春栽香菇技术
    - (三)日光温室栽培香菇技术
    - (四)香菇的反季节栽培技术
  - 五、病虫害标准化防治技术
    - (一)标准化病害防治技术
    - (二)标准化虫害防治技术
    - (三)病虫害综合防治技术
- 参考文献

## <<香菇标准化生产技术>>

### 章节摘录

(4) 装袋：一般选用扁宽15厘米、厚0.005~0.006厘米的低压聚乙烯塑料袋，截成长55厘米的筒袋，每千克可截制约140个。

塑料袋要求厚薄均匀，无砂眼，抗拉性强，粗细均匀，不要使用再生料吹制的塑料袋。

袋一端用线扎回结口，袋头再用烛火烧熔化，达到绝对不漏气为准。

装袋可手工操作，但使用装袋机效率更高，每台机器每小时可装350~400袋。

装袋要迅速，料拌好后在6小时内装完。

要求料袋松紧适当，以手托装好的料袋中央，没有松软感，料袋两端不下垂为宜。

每袋可装湿料1.9~2.0千克，而后将袋口黏附的培养料擦净，将菌筒口朝上，顺势旋转菌筒，用棉线或塑料带在紧贴培养料处扎口，反折后再扎1次。

我国北方也有采用扁宽17厘米的低压聚乙烯塑料袋进行栽培。

(5) 灭菌：较大规模栽培料袋一般采用常压蒸汽灭菌。

灭菌要求保持100℃左右10-12小时。

灭菌时要注意：先清洗锅内污水，换上清水，然后把料袋移入灭菌灶中，合理摆放，中间要留一定的空隙，使蒸汽顺畅，料袋受热均匀，避免出现灭菌死角。

火力要“攻头、保尾、控中间”，即开始烧火时要旺火猛攻，使4小时内温度上升至100℃，然后控制100℃左右10~12小时。

要及时加水，防止干烧炸锅，采用虹吸式灭菌灶的，要注意预热锅内经常加水，往主锅内加水采用少量多次的方法，不要一次性加太多。

.....

<<香菇标准化生产技术>>

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>