

<<食用菌实用生产技术（全3册）>>

图书基本信息

书名：<<食用菌实用生产技术（全3册）>>

13位ISBN编号：9787543328617

10位ISBN编号：7543328615

出版时间：2011-4

出版时间：王文治 天津科技翻译出版公司 (2011-04出版)

作者：王文治 编

页数：276

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>

## <<食用菌实用生产技术（全3册）>>

### 内容概要

《几种珍稀食用菌的标准化栽培技术》：《几种珍稀食用菌的标准化栽培技术》共分八章，第一章主要介绍了食用菌标准化栽培技术的关键控制点，如菌种、产地环境、栽培基质和投入品、生产工艺及生产管理、采收、加工、储运、职工培训、卫生健康管理等内容；后面几章则对秀珍菇、茶薪菇、大球盖菇、灰树花、鸡腿菇、大光木耳、杏鲍菇的标准化栽培技术加以总结，用简单明了的语言介绍给生产第一线的菇农，为广大菇农的实际生产提供一定帮助，并有望对解决困扰食用菌品种单一的生产局面起到积极作用。

《食用菌菌种选育及生产技术》：《食用菌菌种选育及生产技术》共分六章，主要介绍食用菌的生物学特性、菌种生产的主要设备设施、菌种选育方法、菌种分离与纯化技术、食用菌各级菌种的制作方法以及菌种保藏方法等。

《金针菇、茶树菇标准化栽培技术》：《金针菇、茶树菇标准化栽培技术》是为了进一步提高金针菇、茶树菇栽培的科学水平，促进我国食用菌产业不断进步，全面系统地反映我国食用菌科技人员先进的研究成果和广大菇农在实践积累的聪明才智，并结合我们自己的科研和实践，做一概括性总结，意在将这些理论和经验介绍给广大读者，以期达到共同学习和提高的目的。

<<食用菌实用生产技术 (全3册)>>

作者简介

王文治，男，副研究员，天津市林业果树研究所食用菌研究中心副主任，天津市食用菌协会专家委员会委员。

一直从事食用菌遗传育种、栽培、保鲜等研究、开发和推广工作。

张志军，副研究员，现任天津市林业果树研究所所长助理，天津市天寿食用菌科技有限公司总经理，中国食用菌协会理事，天津市食用菌协会秘书长，天津市食用菌协会专家委员会委员、天津市食品工业协会理事、天津市食品学会理事、天津市食品工业协会专家委员会委员，长期从事食用菌科研开发推广工作。

李凤美，毕业于天津科技大学，就职于天津市林业果树研究所，助理研究员，从事食用菌育种、产后深加工研究及推广工作。

<<食用菌实用生产技术 (全3册) >>

书籍目录

《食用菌实用生产技术：金针菇、茶树菇标准化栽培技术》目录：第一章金针菇概述 一、金针菇的营养与药用价值 二、金针菇国内外生产研究概况 第二章金针菇的生物学特性 一、金针菇的形态特征及生活史 二、营养及环境条件对金针菇生长发育的影响 三、金针菇品种类型 第三章金针菇菌种生产 一、菌种的分级和生产程序 二、菌种的生产场地及设备 三、菌种生产与操作 四、菌种质量要求 五、菌种保藏 第四章栽培金针菇的培养料 一、栽培主要原料 二、辅助原料 三、培养料配制原则 第五章金针菇标准化栽培 一、栽培季节 二、金针菇生产程序 第六章金针菇的病虫害防治 一、金针菇生产过程中常见的病虫害 二、虫害 三、病害的发生和防治 四、虫害的发生和控制 第七章茶树菇概述 一、茶树菇的营养与药用价值 二、茶树菇的人工驯化栽培概况 第八章茶树菇的生物学特性 一、茶树菇的生态分布 二、茶树菇的生活史 三、茶树菇的形态特征 四、茶树菇的生长发育条件 第九章茶树菇的菌种生产 一、菌种的生产工艺流程 二、菌种培养基常用配方 三、消毒与灭菌 四、菌种的制作 五、优质菌种鉴定 第十章茶树菇标准化栽培 一、茶树菇栽培工艺流程 二、季节的选择 三、选用优良菌种 四、栽培场所 五、菌袋制作 第十一章茶树菇的病虫害防治 一、竞争性杂菌 二、栽培过程的子实体病害 三、虫害及其防治 ..... 《食用菌实用生产技术：食用菌菌种选育及生产技术》 《食用菌实用生产技术：几种珍稀食用菌的标准化栽培技术》

## &lt;&lt;食用菌实用生产技术(全3册)&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：（4）阔叶木屑73千克，麦麸25千克，糖1千克，石膏1千克，水适量。

2.原种生产技术 根据配方，使各种原料均匀的混合，调节好水的含量。

不论装瓶或袋，要使培养料松紧适度，培养基距口50毫米±5毫米，口要干净。

使用何种容器、瓶塞和袋塞，生产者可根据自己的经验和实际情况选择。

使用塑料袋做容器时，配料和分装时要注意去掉尖锐的粗大颗粒，轻拿轻放，以防扎破塑料袋。

为防止棉塞在灭菌过程中受潮，可以在棉塞外部再包上一层牛皮纸。

无论使用哪种容器，装料后，塞上塞子前，都要从中央打一孔直至瓶底。

灭菌，按照NY/T528食用菌菌种生产技术规程的规定，原种必须高压灭菌。

加热，当压力到0.05兆帕时，打开排气阀放气，当冷气放净后即可。

木屑培养基灭菌0.12兆帕2小时或0.14~0.15兆帕1.5小时，谷粒培养基和木塞培养基0.14~0.15兆帕2.5小时，当容量较大时，灭菌时间要适当延长。

灭菌结束后，自然降压，温度降到60℃以下，打开锅门，出锅到冷却室。

冷却室要经过预先消毒处理，要洁净。

3.接种 母种使用前要仔细检查，千万不能使用有污染的母种试管。

接种前使用75%酒精棉球对试管表面进行擦拭，以除尘和消毒。

母种试管斜面原有的接种块不能使用，接种时要去掉。

接种时，应将母种块置于瓶（袋）口中的洞口处，以利生长。

接种操作的全部过程都要在酒精灯火焰上方进行。

4.培养与检查 培养室使用前，要进行清洁和药物消毒，调控条件主要是温度要比菌丝最适温度低2~3℃，空气湿度要控制在70%以下，光线要尽量避光，经常通风换气。

原种接种后4~7天内进行第一次检查，表面菌丝长满之前进行第二次检查，菌丝长至瓶肩下至瓶的1/2深度时进行第三次检查，当多数菌丝长至接近满瓶时进行第四次检查。

主要检查菌种萌发是否正常、有无污染、活力和生长势、培养时间是否正常。

同一品种，使用相同的培养基，在相同培养条件下，长速和长相应基本相同，培养基在菌丝长满后，色泽应是正常的。

优良的原种，菌丝丰满、浓密、均匀，菇香味浓郁，如果菌丝干瘪、萎缩，气味清淡或无香味，甚至有一股异味，说明菌种有问题，不能使用。

5.留样 生产时每个批号的原种保留5~7瓶（袋），于4~6℃温度下贮藏，贮藏至在正常条件下菌种售出后该品种出第一潮菇（耳）的时间为止。

6.贮藏 原种应尽快使用，10天内可在温度24±1℃、清洁、干燥通风（空气相对湿度50%~70%）、避光、温度较恒定的室内存放，谷粒种不超过7天，其余培养基的原种不超过14天，在4~6℃下贮存，贮存期不超过45天。

## <<食用菌实用生产技术(全3册)>>

### 编辑推荐

《食用菌实用生产技术(套装全3册)》的编写是为了进一步提高金针菇、茶树菇栽培的科学水平,促进我国食用菌产业不断进步,全面系统地反映我国食用菌科技人员先进的研究成果和广大菇农在实践积累的聪明才智,并结合我们自己的科研和实践,做一概括性总结,意在将这些理论和经验介绍给广大读者,以期达到共同学习和提高的目的。

<<食用菌实用生产技术（全3册）>>

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>