

<<珍稀食用菌栽培实用技术>>

图书基本信息

书名：<<珍稀食用菌栽培实用技术>>

13位ISBN编号：9787109153080

10位ISBN编号：7109153088

出版时间：2011-3

出版时间：胡清秀 中国农业出版社 (2011-03出版)

作者：胡清秀 编

页数：187

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>

<<珍稀食用菌栽培实用技术>>

内容概要

为了促进珍稀食用菌产业健康稳定发展,满足广大生产者学习珍稀食用菌栽培技术的需求,《珍稀食用菌栽培实用技术》作者胡清秀结合近年来相关研究成果及各地栽培经验,对各种珍稀食用菌栽培新技术、新方法、新经验进行了全面、系统的总结,内容尽力做到新颖、实用,供广大珍稀食用菌栽培者学习参考,并希望广大生产者在现有技术的基础上,积累经验,少走弯路,不断提高珍稀食用菌生产技术和效益。

<<珍稀食用菌栽培实用技术>>

书籍目录

序前言第一章 白灵菇栽培技术第一节 概述一、白灵菇的分类地位及分布二、白灵菇营养与保健价值三、白灵菇栽培现状第二节 白灵菇生物学特性一、形态特征二、生长发育条件第三节 白灵菇季节性栽培技术一、栽培品种及菌种质量要求二、栽培场地三、栽培季节安排四、栽培原料与配方五、拌料、装袋及灭菌六、接种七、发菌和后熟期管理八、出菇管理九、季节性栽培常见问题与解决措施第四节 白灵菇工厂化栽培技术一、白灵菇工厂化栽培工艺流程二、厂房布局三、菌种制作四、白灵菇工厂化生产所需设备五、栽培原料的选择六、培养基配方七、培养料的配制方法八、装料方法九、灭菌十、冷却十一、接种、培养十二、搔菌与催蕾十三、选蕾与出菇管理十四、采收第二章 杏鲍菇栽培技术第一节 概述一、杏鲍菇的分类地位二、杏鲍菇的营养价值三、杏鲍菇栽培现状第二节 杏鲍菇的生物学特性一、形态特征二、生长发育条件第三节 杏鲍菇季节性栽培技术一、菌种质量要求二、栽培环境与场地三、适宜栽培季节四、栽培原料与配比五、菌棒制作与灭菌六、接种与培养七、出菇管理八、病虫害控制第四节 杏鲍菇工厂化栽培技术简介一、厂房结构与相关设备.....第三章 茶树菇栽培技术第四章 灰树花栽培技术第五章 金福菇栽培技术第六章 姬松茸栽培技术第七章 真姬菇栽培技术第八章 大球盖菇栽培技术第九章 鸡腿菇栽培技术第十章 黄伞栽培技术附件 白灵菇等级规格NY/T1836-2010

<<珍稀食用菌栽培实用技术>>

章节摘录

版权页：插图：采用周转筐虽然一次性投资较高，但由于使用率高，是规模化栽培所必需的。

周转筐形状多为长方形或正方形，依据所选用的塑料袋的规格和装料的多少而定。

在实际生产中，有耐高压的聚氨酯塑料周转筐和自制铁质周转筐，前者如果使用塑料袋栽培时需要配备有盛放架和周转车，但在搬动过程中轻便；后者通常采用适宜的扁铁、钢筋等焊接，相对较重，而且使用过程中需要经常保养和维护。

瓶栽完全采用机械操作，装料量、松紧度、接种量等基本一致，因此，菌丝生长均匀，出菇整齐。

如果菌袋制作过程完全是依靠手的压力来完成的，容积不定，添加重量难一致，再加上手工操作接种，袋和袋之间接种量误差比较大，所以每生产批次相差比较大，给生产管理带来了一定的困难。

因此，在工厂化生产中即使采用塑料袋进行栽培，我们建议生产基地采用专用装袋机进行装袋。

九、灭菌灭菌可采用常压或高压灭菌，常压灭菌设备投资较低，但灭菌时间较长，灭菌效果不如高压灭菌；而高压灭菌设备昂贵，初期投入较大。

下面介绍目前生产上常用的两种灭菌方式。

1.双门隧道式常压灭菌该方式灭菌锅前后开门，前门进料，后门出料，灭菌锅前门位于装袋（瓶）车间，后门位于冷却室，将灭菌锅前后的空间相对分隔开，灭菌后的栽培袋直接拉入极干净的冷却室内冷却，避免了倒吸入带杂菌的空气，可大幅度降低污染率。

在国内多使用双门铁板隧道式常压灭菌锅，采用锅炉蒸汽供气。

<<珍稀食用菌栽培实用技术>>

编辑推荐

《珍稀食用菌栽培实用技术》为国家食用菌产业体系栽培技术丛书之一。

<<珍稀食用菌栽培实用技术>>

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>