

<<食用菌高效栽培技术一本通>>

图书基本信息

书名：<<食用菌高效栽培技术一本通>>

13位ISBN编号：9787122037244

10位ISBN编号：712203724X

出版时间：2009-1

出版时间：化学工业出版社

作者：郭成金

页数：369

字数：343000

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>

<<食用菌高效栽培技术一本通>>

前言

在中国，食用菌产业发展迅速，迫切要求懂得相关技术，能解决生产中遇到的各类问题的实用人才。编著本书力图达到理论与实践的统一，将学科发展最新成果应用到生产实践，为解决“三农”问题和建设社会主义新农村提供有益支持。

食用菌之所以成为国际性产业，这是因为它能为人类提供优质保健食品，符合联合国粮农组织和世界卫生组织倡导的21世纪食品“天然、营养、健康”的主题。

在中国，随着人民生活水平的不断提高已逐步从温饱型向科学营养型转变，低投入、高产出、生态环保的食用菌产业市场潜力极大。

在本书的编著过程中，作者以多年一线指导食用菌栽培的经验为基础，总结农民朋友经常遇到的问题和栽培关键技术，试图以食用菌的产业化、标准化、食品安全、高效益、生态环保为主线，探索构建全新的内容结构体系。

通俗易懂、深入浅出、可操作性强是本书的特点。

本书分为绪论；食用菌的形态结构与其营养生理；常见食用菌栽培技术；珍稀菇类栽培技术；正在推广生产的食用菌；攻关驯化的食用菌；食用菌食品的加工与贮藏；食用菌制种技术；食用菌常见病虫害防治技术；食用菌食品安全质量控制体系的建立；食用菌有机食品的初步设计，共计十一章。

其中主要内容包括国内外33种菇类的高产栽培技术，并在附录中提供了对实际生产有重要指导价值的“中国主要农业区气象条件”及“食用菌采集记录表”。

由于笔者能力有限，不足之处在所难免，在此诚恳地希望读者批评指正。

<<食用菌高效栽培技术一本通>>

内容概要

本书以食用菌的产业化、标准化、高效栽培为主线，阐述了当前主要33种菇类的高效栽培技术，尤其是提供了各种培养基配方及在实际栽培工作中常见的问题与解决方案。

深入浅出，通俗易懂。

同时本书对于经济附加值高、应用价值高的珍稀菇类高效栽培技术也分门别类予以介绍，还介绍了蕈菌的制种技术、蕈菌食品的加工与储藏、有害微生物和动物的侵害与防治、蕈菌食品安全质量控制体系（HACCP）的建立、蕈菌有机食品的初步设计等。

结构清晰、便于检索。

本书作者是天津市食用菌协会常务理事，常年从事食用菌栽培的技术指导工作，将其宝贵的实践经验总结出来奉献给读者，使本书具有可操作性强的特点，让农民朋友一看就能用、一学就会。

本书可作为广大食用菌种植农户、种植场员工的指导用书，也是相关企业管理人员、技术人员的必备用书，还可供广大农林院校的学生参考阅读。

<<食用菌高效栽培技术一本通>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 蕈菌的概念 第二节 发展蕈菌产业的现状与意义 一、蕈菌产业的发展现状
二、发展蕈菌产业的意义 三、中国蕈菌产业发展方向第二章 蕈菌的形态结构与其营养生理
第一节 蕈菌的形态结构 第二节 子实体 一、子实体的形态结构 二、担孢子和子囊孢子 第
三节 蕈菌的生长与繁殖 一、孢子的萌发 二、菌丝的生长 第四节 蕈菌的营养生理 一、
水分要求 二、肥料要求 三、空气要求 四、温度要求 五、光照要求 六、酸碱度的
要求第三章 常见食用菌栽培技术 第一节 侧耳栽培技术 一、概述 二、侧耳生长分化的条件
三、侧耳的栽培技术 第二节 香菇的栽培 一、概述 二、香菇生长分化的条件 三、香
菇的栽培技术 四、花菇的栽培技术 第三节 黑木耳栽培技术 一、概述 二、黑木耳生长分
化条件 三、黑木耳栽培技术 第四节 银耳栽培技术 一、概述 二、银耳生长分化的条件
三、银耳栽培技术 第五节 金针菇栽培技术 一、概述 二、金针菇生长分化的条件 三、
金针菇的栽培技术 第六节 双孢蘑菇的栽培技术 一、概述 二、双孢蘑菇生长分化条件 三
、双孢蘑菇栽培技术 四、双孢蘑菇床式栽培技术 五、林下空地双孢蘑菇栽培技术 第七节 草
菇栽培技术 一、概述 二、草菇生长分化的条件 三、草菇的栽培技术 第八节 滑菇的栽培
技术 一、概述 二、滑菇生长分化的条件 三、滑菇的栽培技术 四、滑菇箱式栽培技术
第九节 鸡腿菇的栽培技术 一、概述 二、鸡腿菇生长分化条件 三、鸡腿菇的栽培技术
第十节 鲍鱼菇栽培技术 一、概述 二、鲍鱼菇生长分化条件 三、鲍鱼菇的栽培技术第四章
珍稀菇类栽培技术 第一节 阿魏侧耳栽培技术 一、概述 二、白灵菇生长分化的条件 三、
白灵菇栽培技术 四、出口菌棒入室后管理工艺 第二节 巴西蘑菇栽培技术 一、概述 二、
巴西蘑菇生长分化的条件 三、巴西蘑菇栽培技术 第三节 茶薪菇栽培技术 一、概述 二、
茶薪菇生长分化的条件 三、茶薪菇栽培技术 第四节 杏鲍菇栽培技术 一、概述 二、杏鲍
菇生长分化的条件 三、杏鲍菇的栽培技术 第五节 玉蕈栽培技术 一、概述 二、玉蕈生长
分化的条件 三、玉蕈栽培技术 第六节 灰树花栽培技术 一、概述 二、灰树花生长分化的
条件 三、灰树花栽培技术 第七节 灵芝栽培技术 一、概述 二、灵芝生长分化的条件
三、灵芝的栽培技术 四、灵芝盆景制作 第八节 猴头菌栽培 一、概述 二、猴头菌生长分
化的条件 三、猴头菌的栽培技术 第九节 大球盖菌栽培技术 一、概述 二、大球盖菌生长
分化的条件 三、大球盖菌的栽培技术 第十节 竹荪栽培技术 一、概述 二、竹荪生长分化
的条件 三、竹荪栽培技术第五章 正在推广生产的食用菌第六章 攻关驯化的蕈菌第七章 蕈菌食品
的加工与贮藏第八章 蕈菌制种技术第九章 蕈菌常见病虫害防治技术第十章 蕈菌食品安全质量控制体
系建立第十一章 蕈菌有机食品的初步设计附录参考文献

<<食用菌高效栽培技术一本通>>

章节摘录

第一章 绪论 第一节 蕈菌的概念 国际上,食用菌的英文统称为mushroom。香港中文大学的张树庭(奥籍华人)将mushroom译为蕈菌。

公元1703年,吴林著的《吴菌谱》中记载,“出于林者为蕈,地者为菌”。

实际上除了木生菌和土生菌外,还有粪生菌、虫生菌及外生菌根菌等。

张树庭和迈尔斯(Chang & Miles, 1992)认为,蕈菌包括食用蕈菌、非食用蕈菌、药用蕈菌、有毒蕈菌以及未被发现的其他蕈菌(othermushroom)。

这五大类的区别是相对的,有的则是食药兼用的。

本书所讨论研究的蕈菌主要是食用蕈菌。

第二节 发展蕈菌产业的现状与意义 二、蕈菌产业的发展现状 全世界食用蕈菌总产量正以每年7%~10%速度增长,在人类生活中的作用日益显著,已引起世界性的广泛关注。

衡量一个国家饮食水平的高低,人均食用蕈菌的量已成为重要指标之一。

蕈菌生产已成为重要的国际性产业之一。

1989年,据联合国粮农组织统计,世界食用蕈菌产量为201.3万吨。

仅蘑菇、香菇、草菇、侧耳、木耳五大类蕈菌中国年产已达58.8万吨,占世界总产量的29.1%,已跃居各国之首。

1990年,中国蕈菌生产发展出现了重大转折,年产量首次突破100万吨。

中国蕈菌总产量正以17%~22%的年增长率稳步发展。

蕈菌业在有某些地区已成为经济的支柱产业。

<<食用菌高效栽培技术一本通>>

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>