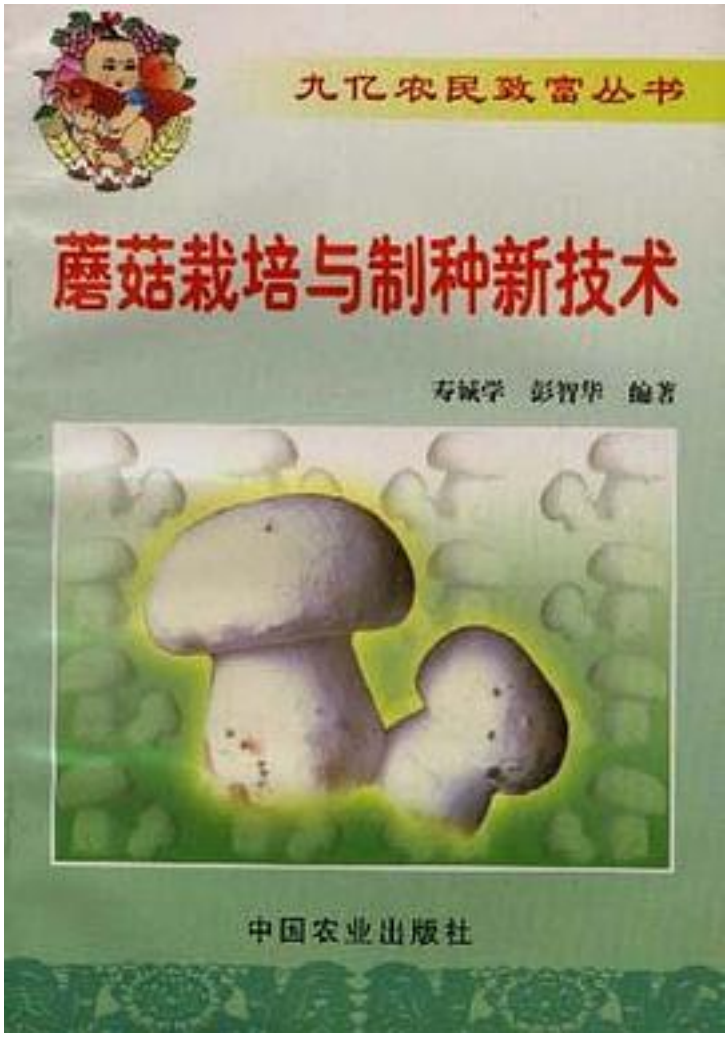
蘑菇栽培与制种新技术



蘑菇栽培与制种新技术_下载链接1_

著者:寿诚学

出版者:中国农业出版社

出版时间:1999-01

装帧:平装

isbn:9787109057098

作者介绍:

目录: 目录
出版说明
第一节 概述
第二节 低温型双孢蘑菇的栽培
一、生活史
二、蘑菇菌丝与子实体的分化与发育
三、蘑菇对外界环境条件的要求
（一）营养
（二）温度
（三）水分
（四）空气
（五）酸碱度
（六）光线
（七）土壤
四、菇房的设置和消毒
五、蘑菇的露地中低棚制作
六、选择优良的蘑菇菌种
七、蘑菇的培养料
（一）培养料的物理性状
（二）培养料的种类
（三）培养料的氮、磷、钾含量?
（四）培养料的碳氮比
（五）培养料的配比
（六）培养料的堆制方法
（七）培养料进房后的消毒灭菌
（八）培养料的翻格
八、播种
（一）播前准备
（二）适时播种
（三）播种方法
（四）播种量
九、发菌前期的管理
十、发菌中后期的管理
十一、菇床的覆土
（一）覆粗土后的水分管理
（二）覆细土后的水分管理
十二、蘑菇生产期间的管理
（一）喷水技术
（二）通风管理
（三）喷施二号蘑菇健壮剂、促进多结菇
（四）预防后期高温的措施
（五）喷施追肥
（六）防止蘑菇硬开伞
（七）采收
十三、越冬管理
十四、春菇管理
（一）春菇水分管理
（二）抗高温
（三）防治病虫害
（四）拆架消毒
十五、双孢蘑菇与农田轮作的套种

（一）稻菇轮作
（二）甘蔗园套种蘑菇
（三）果园竹木林下套种蘑菇
第三节 中温型四孢蘑菇的栽培
一、夏季中温蘑菇栽培的模式
二、菇房的设置
三、培养料的配方
四、培养料的堆制发酵
五、播种
六、料层发菌管理
七、覆土及喷水管理
八、菇房的通风换气
九、采收
第四节 夏季高温蘑菇的栽培
（一）生物学特性
（二）栽培技术
第五节 蘑菇制种技术
一、概述
二、蘑菇的制种技术
（一）蘑菇一级菌种的分离法
（二）斜面培养基的配制
（三）斜面培养基的灭菌
三、种菇的选择及其消毒
四、蘑菇孢子的采集
五、蘑菇孢子的发育
六、蘑菇一级菌种的扩大繁殖
七、二级菌种栽培中的制种技术
・・・・・・・(收起)

蘑菇栽培与制种新技术_下载链接1_

标签

评论

蘑菇栽培与制种新技术_下载链接1_

书评

蘑菇栽培与制种新技术_下载链接1_