

食用菌新法生产实用技术



[食用菌新法生产实用技术_下载链接1](#)

著者:叶淑静

出版者:江西科学技术出版社

出版时间:1997-08

装帧:平装

isbn:9787539011998

作者介绍:

目录: 目录

第一章 食用菌的经济价值

- 一、食用菌的营养价值
- 二、食用菌的药用价值
- 三、食用菌综合利用的经济效益

第二章 食用菌的生物学特性

- 一、形态特征
 - (一) 菌丝体
 - (二) 子实体
 - (三) 生活史
- 二、食用菌对环境条件的要求
 - (一) 食用菌所需的生活条件
 - (二) 食用菌与其他生物的关系

第三章 菌种的生产与保藏

- 一、菌种培育技术
 - (一) 制种设备与用具
 - (二) 母种生产技术
 - (三) 原种和栽培种的生产技术
 - (四) 栽培种的简易生产法
- 二、菌种保藏技术
 - (一) 母种的保藏
 - (二) 原种和栽培种的保藏

第四章 香菇生产技术

- 一、香菇的形态特征及其对环境条件的要求
 - (一) 香菇的形态特征
 - (二) 香菇生长发育所需的生活条件
- 二、香菇生产技术
 - (一) 香菇的优良品种
 - (二) 段木生产香菇技术
 - (三) 仿段木袋料园田化栽培技术
 - (四) 菌砖生产香菇技术
 - (五) 香菇简易栽培法

第五章 草菇生产技术

- 一、草菇的形态特征及其生长发育过程
- 二、草菇对生活条件的要求
- 三、适于推广的草菇品种
 - (一) 适于制草菇干的品种
 - (二) 适于制罐头和鲜销的品种
 - (三) 草菇新品种—银丝草菇
- 四、草菇生产技术
 - (一) 室外大田生产技术
 - (二) 室外阳畦栽培技术
 - (三) 草菇室内栽培技术
- 五、采收与加工
- 六、草菇简易留种与制种方法

- (一) 草种法
- (二) 菌盖留种法

第六章 金针菇生产技术

- 一、金针菇形态特征及对生活条件的要求
 - (一) 形态特征

- (二) 对生活条件的要求
- 二、金针菇的生产技术
- (一) 瓶栽或袋栽生产技术
- (二) 生料床栽技术
- (三) 采收

第七章 蘑菇的生产技术

- 一、蘑菇的形态特征及其对生活条件的要求
- (一) 蘑菇的形态特征
- (二) 蘑菇子实体的形成与发育
- (三) 蘑菇对生活条件的要求
- 二、蘑菇的生产技术
- (一) 蘑菇的室内床架栽培
- (二) 蘑菇的室外栽培
- 三、采收与加工
- (一) 采收
- (二) 加工

第八章 平菇、凤尾菇生产技术

- 一、平菇的形态特征
- 二、平菇子实体形成过程
- 三、平菇对生活条件的要求
- 四、平菇的生产技术
- (一) 段木栽培
- (二) 瓶栽、袋栽
- (三) 菌砖栽培
- (四) 床栽、箱栽和畦栽
- (五) 大田栽培法
- (六) 人防地道栽培
- 五、采收与加工
- (一) 采收
- (二) 加工
- 六、凤尾菇

第九章 黑木耳生产技术

- 一、黑木耳的形态特征
- 二、黑木耳对生活条件的要求
- 三、黑木耳人工生产技术
- (一) 段木栽培
- (二) 代料栽培
- (三) 露天开放式栽培

第十章 银耳生产技术

- 一、银耳的形态特征及其对生活条件的要求
- 二、银耳的生活史
- 三、银耳的生产技术
- (一) 栽培季节
- (二) 栽培方法

第十一章 竹荪的生产技术

- 一、竹荪的形态特征
- (一) 菌丝体
- (二) 子实体
- (三) 孢子
- (四) 菌索
- 二、竹荪子实体形成过程
- 三、竹荪对生活条件的要求
- 四、竹荪的人工栽培技术
- (一) 菌种制作技术

- (二) 室外林地栽培
- (三) 室外畦栽
- (四) 室内栽培
- 五、采收与加工
- 第十二章 滑菇的生产技术
- 一、滑菇的形态特征
- 二、滑菇的生活史
- 三、滑菇对生活条件的要求
- 四、滑菇的生产技术
 - (一) 箱栽法
 - (二) 地道生料栽培法
 - (三) 采收与加工
- 第十三章 猴头的生产技术
- 一、猴头的形态特征
- 二、猴头生长发育对生活条件的要求
- 三、猴头的生产技术
 - (一) 袋栽猴头的生产技术
 - (二) 猴头的瓶栽技术
 - (三) 猴头发生畸形菇的原因及防治
- 第十四章 食用菌主要病虫害、杂菌及其防治
- 一、病、虫、杂菌的侵染途径
- 二、主要病害及其防治
 - (一) 真菌性病害及其防治
 - (二) 细菌性病害及其防治
 - (三) 病毒性病害及其防治
 - (四) 生理性病害及其防治
- 三、主要虫害及其防治
 - (一) 螨类
 - (二) 线虫
 - (三) 菌蝇 (包括菌蛆)
 - (四) 菌蚊或菇蚊 (包括菌蚋)
 - (五) 跳虫
 - (六) 潮虫
 - (七) 蛞蝓
- 四、主要杂菌及其防治
 - (一) 胡桃肉状杂菌
 - (二) 白色石膏状霉
 - (三) 链孢霉
 - (四) 木霉
 - (五) 曲霉和青霉
 - (六) 鬼伞菌
- 附录
- 附录1食用菌制种与栽培时间表
- 附录2浓度大的百分比溶液配成浓度小的百分比溶液的简便配制法
- 附录3常用药品的配制及其用途
- • • • • ([收起](#))

[食用菌新法生产实用技术_下载链接1](#)

标签

评论

[食用菌新法生产实用技术 下载链接1](#)

书评

[食用菌新法生产实用技术 下载链接1](#)