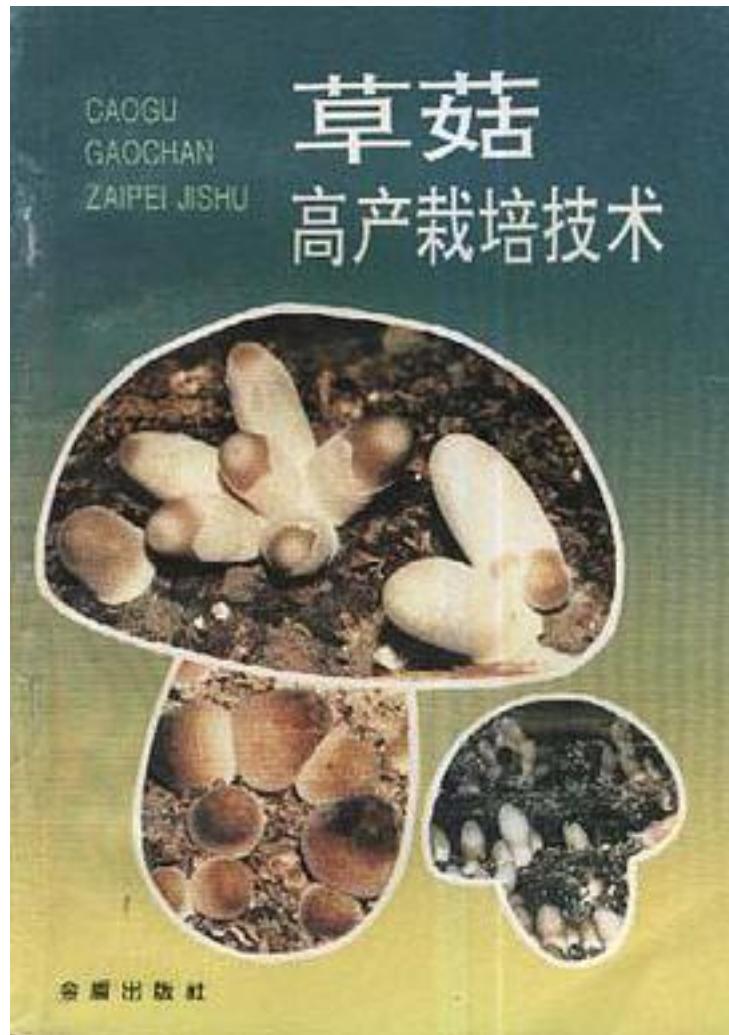


# 草菇高产栽培技术



[草菇高产栽培技术\\_下载链接1](#)

著者:蔡令仪

出版者:金盾出版社

出版时间:1996-08

装帧:平装

isbn:9787508202556

内 容 提 要

本书由上海市农科院食用菌研究所蔡令仪农艺师编著。内容包括：

概述，草菇的生物学特性，草菇的菌种制作工艺，草菇的栽培材料，草菇栽培场地的设置与消毒，草菇的栽培技术，草菇的病虫害防治，草菇的采收、分级和加工等8章。技术实用，文字通俗。适合食用菌种植专业户，食用菌生产场和加工厂工作人员阅读。

作者介绍：

目录: 目录

第一章 概述

一、草菇的发展史  
二、草菇的实用价值  
(一) 营养价值  
(二) 药用价值  
(三) 经济价值

第二章 草菇的生物学特性

一、草菇的分类地位  
二、草菇的形态结构  
(一) 菌丝体  
(二) 子实体  
三、草菇的发育和生活史  
(一) 针头期  
(二) 小纽扣期  
(三) 纽扣期  
(四) 蛋期  
(五) 伸长期  
(六) 成熟期

四、草菇对生态环境的需求

(一) 营养  
(二) 温度  
(三) 水分和湿度  
(四) 空气  
(五) 光照  
(六) 氢离子浓度 (pH)

第三章 草菇的菌种制作工艺

一、草菇母种的分离培养  
(一) 母种制作的设备和工具  
(二) 培养基的制备和灭菌  
(三) 母种的制备  
二、草菇原种与栽培种的制备  
(一) 培养料的配制  
(二) 灭菌  
(三) 接种  
(四) 培养

三、草菇菌种的质量要求

四、草菇菌种的保藏

第四章 草菇的栽培材料

一、培养料的准备

(一) 稻草的准备

(二) 废棉、棉籽壳的准备

(三) 甘蔗渣的准备

## 二、培养料的处理

### 第五章 草菇栽培场地的设置与消毒

#### 一、室内栽培场地的设置与消毒

(一) 菇房的设置

(二) 菇房的消毒

#### 二、室外栽培场地的设置与消毒

### 第六章 草菇的栽培技术

#### 一、稻草栽培法

(一) 室外栽培

(二) 室内栽培

#### 二、棉籽壳栽培法

(一) 室外栽培

(二) 室内栽培

#### 三、废棉栽培法

(一) 室外栽培

(二) 室内栽培

#### 四、玉米秸秆(芯)栽培法

(一) 栽培场地的选择与处理

(二) 培养料的配制与播种

(三) 栽培期间的管理

#### 五、甘蔗渣栽培法

(一) 栽培场地的选择与处理

(二) 培养料的配制与播种

(三) 栽培期间的管理

#### 六、大豆秸秆栽培法

(一) 栽培场地的选择与处理

(二) 培养料的配制与播种

(三) 栽培期间的管理

#### 七、麦秆栽培法

(一) 栽培场地的选择与处理

(二) 培养料的处理与播种

(三) 栽培期间的管理

#### 八、混合料栽培法

(一) 室内棉籽壳、稻草混合栽培

(二) 室外油菜籽壳、蚕豆秆、棉籽壳、稻草、干鸡粪混合栽培

#### 九、食用菌废弃料栽培法

(一) 平菇废弃料培养

(二) 金针菇废弃料栽培

### 第七章 草菇的病虫害防治

#### 一、常见病害和杂菌的防治

(一) 鬼伞

(二) 霉菌

#### 二、常见虫害的防治

(一) 菇蠅

(二) 菇蝇

(三) 线虫

(四) 蛆蝓

(五) 螨虫

(六) 田鼠

#### 三、死菇原因分析及预防措施

(一) 通气不良

- (二) 缺少水分
- (三) 温度骤变
- (四) 环境偏酸
- (五) 水温不适
- (六) 采摘粗心
- (七) 菌种退化
- (八) 感染杂菌，发生虫害

## 第八章 草菇的采收、分级和加工

### 一、草菇的采收

### 二、草菇的分级和加工

- (一) 罐藏草菇的分级和加工
- (二) 速冻鲜菇的分级和加工
- (三) 盐渍草菇的加工
- (四) 干草菇的分级和加工
- (五) 家庭盐水草菇的加工

### 主要参考文献

• • • • • (收起)

[草菇高产栽培技术](#) [下载链接1](#)

## 标签

## 评论

[草菇高产栽培技术](#) [下载链接1](#)

## 书评

[草菇高产栽培技术](#) [下载链接1](#)