

草菇高效益生产关键技术问答



[草菇高效益生产关键技术问答_下载链接1](#)

著者:冒晓斌,郭书普

出版者:中国林业出版社

出版时间:2008-3

装帧:

isbn:9787503850646

《草菇高效益生产关键技术问答》主要内容：草菇是一种优质的食用菌，营养丰富，嫩

滑爽口，广为消费者喜爱；草菇也是农业生产中经济效益较高，具有一定发展前途的食用菌。草菇的蛋白质含量非常高，鲜草菇的蛋白质含量为2.66%~5.05%。草菇干品的蛋白含量高达26%，蛋白质利用率则高达75%，所以草菇是国际公认的优质蛋白质来源，并有“素中之荤”的美名，其被称为高蛋白、低脂肪、低热量的“植物肉”。

草菇栽培起源于我国南方，草菇栽培历史至今已有300多年，经历了堆式栽培、层架立体栽培（塑料大棚或蘑菇房）、泡沫房熟料栽培等方式，其灭菌方式都采用了一次发酵（堆制）或二次灭菌（堆制加巴氏灭菌）等方式。

草菇生产中，传统的室外稻草生料堆式栽培；虽有设备简单、成本低等优点，但产量低且不稳定，生物学效益平均只有7%左右；以稻草为主料，二次发酵床架式栽培草菇的生物学效率一般为10%—20%，比室外堆栽提高2—3倍，但对于大面积栽培，培养料发酵处理需要花大量的劳动力；广东等地推广的室内巴氏消毒处理栽培法，一般以棉籽壳、废棉为主料，栽培草菇的生物学效率在25%~35%，但生产成本低、病虫害多、稳定性差。至今为止，不同的地理区域，形成了不同的草菇栽培模式，但因其特有的种性和生态习性使得这些人工栽培模式的产量低且不稳定，仍然没有形成一个产业化、规范化的栽培模式。

作者介绍:

目录:

[草菇高效益生产关键技术问答_下载链接1](#)

标签

评论

[草菇高效益生产关键技术问答_下载链接1](#)

书评

[草菇高效益生产关键技术问答_下载链接1](#)