

杏鲍菇高效益生产关键技术问答



[杏鲍菇高效益生产关键技术问答 下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2008-1

装帧:

isbn:9787503850639

《杏鲍菇高效益生产关键技术问答》主要内容：杏鲍菇，即刺芹侧耳，与平菇同种同属，但其形态却独树一帜：子实体菌盖极小，色泽灰暗或灰色，整株呈棒状或保龄球状，形象较好；菌肉肥厚、质地脆嫩、营养丰富、风味鲜美，尤其是食后有特殊的杏仁香味，令人愉悦。杏鲍菇子实体中的营养成分十分丰富，富含18种氨基酸及大量维生素，含有钙、铁、磷等矿物元素，所含丰富的寡糖类物质，具有明显的促消化、助吸收等功效。杏鲍菇集美食和保健于一身，极受消费者喜爱，是一种很有发展前途的时尚食品。

杏鲍菇属中温型菇类，在15—25℃均能生长发育，一般安排在秋末初冬与春末夏初栽培。各种农作物秸秆、粮食加工下脚料、饮品和食品加工下脚料、林产品加工下脚料等，棉籽壳、蔗渣、麦秆、稻草、木屑、麸糠等均可作为栽培原基材料。栽培技术不复杂，可室内袋栽，也可利用室外空地或与作物、果树套种。其生物转化率室内袋栽为50%-60%。采用覆土栽培，可获得100%-150%的生物学效率，投入产出比高。

从杏鲍菇商业性生产发展状况看，不尽人意。有些地方在栽培数量上呈下降趋势，主要原因是单产低，生物转化率仅达70%，畸形菇比率占的比例大，产品上不了档次，卖不到好价钱，致使生产效益欠佳，栽培者失去信心。

温馨提示：该商品不附赠光盘，商品封面上印的光盘是这套书的统一印制风格。

作者介绍:

目录:

[杏鲍菇高效益生产关键技术问答 下载链接1](#)

标签

评论

[杏鲍菇高效益生产关键技术问答 下载链接1](#)

书评

[杏鲍菇高效益生产关键技术问答_下载链接1](#)