图书基本信息

书名:《新疆设施农业生产技术丛书》

13位ISBN编号:9787228128891

10位ISBN编号:7228128893

出版时间:2010-03-01

出版社:新疆人民出版社

版权说明:本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读,请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu111.com

前言

近年来,新疆维吾尔自治区科学技术厅针对全区大力发展设施农业,生产管理技术落后的问题,超前部署,设立了一批科研项目,取得了一大批科技成果。为了将研究成果及时应用于生产,惠及民生,推动自治区设施农业生产技术水平的提高,我们组织编写了这套《新疆设施农业生产技术丛书》。丛书共分为8册,其中《新疆节能日光温室建造技术》结合自治区现阶段经济发展状况和设施建设水平,较为系统和全面地介绍了适合新疆自然环境条件的标准化日光温室设计、建造及配套装备技术;《新疆设施果树栽培技术》根据新疆的生态特点,以设施主要果树生长发育特性为基础,详细介绍了不同设施果树相应的栽培方式、环境调控、栽培管理等优质高效生产技术;《新疆日光温室蔬菜栽培技术》(上、下册)选择了自治区温室生产中种植面积较大的蔬菜,分别从栽培季节与茬口搭配、品种选择、育苗技术、定植技术以及田间管理技术等多方面进行讲解;《新疆食用菌栽培技术》介绍了适于新疆生长的食用菌的制种、栽培和病虫害防治技术;《新疆西瓜、甜瓜设施栽培技术》介绍了西瓜、甜瓜设施栽培的技术要点、主要品种、对环境的要求及病虫害防治技术;《新疆设施蔬菜主要 由外类、为宫下、甜瓜设施栽培的技术要点、主要品种、对环境的要求及病虫害防治技术;《新疆设施蔬菜主要 由及防治措施;《新疆设施蔬菜主要害虫防治》详细介绍了新疆设施蔬菜主要害虫种类、为害症状、形态特征、生活习性和综合防治技术。

内容概要

《新疆设施农业生产技术丛书:新疆食用菌栽培技术》紧密结合新疆设施农业发展的区域特色和优势,比较全面地向从事高效设施农业产业的管理人员、技术人员和设施农业基层从业农民介绍近年来自治区日光温室建设及科研中的新技术,力求具有较强的指导性和实用性。

书籍目录

前言食用菌制种技术一、制作菌种的基本设备(一)配料设备(二)灭菌设备(三)接种设备(四)培养菌种设备(五)培养容器二、消毒与灭菌(一)常用术语(二)消毒与灭菌的方法三、菌种培养基(一)培养基的配制原则(二)培养基的类型(三)培养基的配制四、培养基灭菌(一)母种培养基灭菌法(二)原种、栽培种的高温灭菌五、菌种分离与培养(一)菌种分离(二)原种和栽培种的培养食用茵栽培技术一、平菇栽培技术(一)平菇对生活条件的要求(二)生产季节的安排(三)栽培方式(四)栽培技术二、金针菇栽培技术(一)金针菇对生活条件的要求(二)生产季节的安排(三)栽培原料(四)栽培技术(五)采收(六)采收后管理三、杏鲍菇栽培技术(一)杏鲍菇对生活条件的要求(二)栽培原料(三)生产季节的安排(四)栽培方式(五)栽培技术(六)杏鲍菇脱袋覆土出菇……食用茵病虫害防治技术

章节摘录

(3)成菇阶段 为获得高质量的子实体,该阶段应创造条件进一步降低棚温至15 左右,棚内 相对湿度控制在90%左右,光照度减弱至500勒克斯,尽量加大通风,但勿使强风,尤其温差较大的风 吹拂子实体。风力较强时,可在门窗及通风孔处挂薄草帘并喷湿,或缩小进风口等,以控制热风、干 风、强风的进入,既保证棚内空气清新,又可协调气、温、湿之间的平衡和稳定的关系,将使子实体 处于较适宜的条件下,从而健康、正常地生长。 5.采收 当子实体基本长大,基部隆起但不松 软,菌盖基本平展,中央下凹,边缘稍有下内卷,菇柄粗长,上下略小,中部肥肿,但尚未弹射孢子 时即可及时采收,此时大约八成熟。采收时手握菌柄,整朵拔起。如生产批量较大时,可在七分熟时 采收。采后清理料面残留及环境,停止喷水,生息养菌5-7天后,继续喷水、控温、通风,促使再生第 二潮菇。采收的子实体应随即切除基部所带基料等杂物,码放整齐以防菌盖破碎,并及时送往保温库 进行分级、整理及包装或及时送往加工厂进行加工处理,不得久置常温下,以防菌盖裂口或基部切割 处变色而影响商品质量,更不得浸泡于水中,使其充分吸水以增加重量,否则商品质量将会因此大打 折扣。 将出菇面清理干净,并清洁菇棚,春栽时喷洒一遍菊脂类杀虫药及多菌灵 6.采后管理 等杀菌剂后密闭遮光,使菌袋休养生息,秋栽时只喷一遍杀菌剂即可。当袋口再次出现原基后,可重 复前潮菇的出菇管理方法进行管理。一般可收1-3潮菇,生物学效率50%-60%,商品率80%-90%。 (六)杏鲍菇脱袋覆土出菇 根据我们多年的试验,在出菇前脱袋进行床式覆土栽培的生物转化率 最高,出三潮菇后再脱袋覆土栽培的生物转化率次之,不脱袋不覆土的生物转化率最低。将脱袋的菌 棒竖排(或横排)在深20厘米的畦床内,间距2厘米,覆土与菌棒面平,料面的残土用水冲掉,这样长 出的菇体会较洁净。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介,请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu111.com