

# 《草菇袋栽新技术》

## 图书基本信息

书名：《草菇袋栽新技术》

13位ISBN编号：9787508246956

10位ISBN编号：7508246950

出版时间：2007-1

出版社：中国人民解放军总后勤部金盾出版社

作者：张维瑞

页数：158

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](http://www.tushu111.com)

# 《草菇袋栽新技术》

## 内容概要

本书依据笔者多年的科研、示范、推广的经验，详细介绍了草菇最新的栽培技术——草菇袋栽新技术。内容包括：草菇的概况，草菇的生物学特性，袋栽草菇菌种的生产，草菇的袋栽高产技术如栽培季节与品种、栽培场地与建造、栽培原料与配方、菌袋制作与培养、菌袋的脱袋与排场、出菇管理，袋栽草菇的主要病虫害与防治，袋栽草菇的采收与加工等6章。本书文字通俗易懂，技术实用，可操作性强，图文并茂。适合于广大菇农阅读，亦可供食用菌科研人员参考。

## 书籍目录

第一章 概况第一节 草菇的发展史第二节 草菇的经济地位一、营养价值二、药用与保健价值三、效益分析第三节 草菇生产的前景第二章 草菇的生物学特性第一节 草菇的形态特征一、菌丝体和菌丝二、子实体三、担孢子四、厚垣孢子第二节 草菇的生活史一、担孢子的萌发二、菌丝生长与融合三、厚垣孢子形成和萌发四、子实体发育第三节 草菇生长发育所需的营养条件一、碳源二、氮源三、无机盐四、维生素五、生长激素第四节 草菇生长发育所需的环境条件一、温度二、湿度三、酸碱度(pH值)四、空气五、光照第三章 草菇菌种的生产第一节 草菇菌种的分级及生产工艺流程一、菌种分级二、菌种生产工艺流程第二节 菌种生产的场地一、场地要求及用途二、菌种场的布局第三节 菌种生产的设备和设施一、灭菌设备二、接种设施三、制种用具四、制种用消毒剂第四节 草菇母种的分离和制作一、母种分离技术二、母种生产常用材料三、母种培养基配方四、母种培养基制作方法五、接种与培养第五节 草菇原种与栽培种的制作一、常用材料二、培养基配方三、培养基制作方法四、灭菌五、接种六、培养第六节 菌种质量的鉴定一、优质草菇菌种的培养特征二、菌种质量检验方法三、选购菌种应注意的事项第七节 草菇菌种的保藏一、试管斜面常温保藏法二、小型菌种瓶常温保藏法三、液体石蜡保藏法第四章 草菇袋栽高产技术第一节 栽培季节与栽培品种一、栽培季节二、栽培品种第二节 栽培场地与建造一、栽培场地二、菇棚的建造三、栽培场地的消毒第三节 常用的栽培原料与配方一、主要栽培原料二、辅料三、培养料配制原则及配方第四节 菌袋制作一、培养料的准备二、培养料的处理三、拌料四、装袋五、灭菌六、接种七、培养第五节 菌袋脱袋与排场一、脱袋时间二、脱袋方法三、菌袋排场方法四、二次接种的操作五、脱袋排场的注意事项第六节 出菇管理一、稳温保湿培养二、科学催蕾三、长菇管理四、第二潮菇管理第七节 草菇生产中常见的问题及预防方法一、幼菇大量死亡的原因及预防方法二、菌丝生长过旺的原因及预防方法三、不走菌与菌丝萎缩的原因及预防方法四、培养料含水量过高的原因及预防方法五、菌袋成品率低的原因及预防方法第五章 袋栽草菇主要病虫害及其防治第一节 草菇菌种生产常见的杂菌与害虫及防治一、杂菌污染及防治二、虫害及防治第二节 栽培过程中的病虫害及防治一、病害及防治二、虫害及防治三、病虫害综合防治措施第六章 采收和加工第一节 采收一、采收标准二、采收时间三、采收方法四、草菇分级第二节 加工一、保鲜二、盐渍三、制罐四、干制主要参考文献

## 章节摘录

最适温度为28 -30 ，低于20 或高于35 都不能形成子实体。而草菇孢子萌发的最适温度可高达40 。

(三)子实体发育时期对温度的要求 一般的说，子实体发育的最适温度要比菌丝体生长的最适温度低，但要比子实体分化时的最适温度要高些。草菇由生理上成熟的菌丝体扭结成原基这一阶段可称为子实体分化期，要求适温为28 -30 ，接着便进入子实体的发育期，这时要求的温度比分化期稍高些，以30 -32 为宜。培养料温度超过40 时，子实体生长速度快，个体小，极易开伞。在适宜温度条件下，温度偏低时子实体生长缓慢，个体大，开伞慢，长势好，菇质优。子实体对温差极其敏感，12小时料温变化5 以上，特别是低温反季节栽培时，极易造成草菇大面积死亡，甚至绝收。夏季的台风天气、雷雨天气都会造成温度骤降，而使子实体大量死亡。由于草菇子实体含有比菌丝体更多的蛋白质、糖类及其他养分，极易受杂菌污染，所以在实际栽培时，子实体发育的温度可适当控制低些，以抑制杂菌生长。

二、湿度 水是草菇菌丝和子实体细胞的重要组成部分，一般鲜草菇的含水量达90%左右。水是草菇新陈代谢、吸收营养不可缺少的基本物质。草菇在生长发育的每个阶段都需要水分，而在子实体发育时需要量更大。草菇生产上所谓的湿度，一是培养料的含水量，二是指栽培环境的空气相对湿度。

# 《草菇袋栽新技术》

## 编辑推荐

草菇栽培起源于我国华南地区，其后又由华侨传到东南亚及非洲部分地区，至今有200多年的栽培历史。它不仅肉质肥嫩脆滑、味道鲜美，而且有很高的营养价值，含有丰富的蛋白质、人体必需氨基酸、维生素C。常食草菇，可增强人体对疾病的免疫力。还有一定的抗癌治病、降低血浆胆固醇、降压作用；又是糖尿病的良好食物，是一种既可口、又有健康保健作用的食物，在国内外市场极受欢迎，经济效益显著，是一项很有发展前景的产业。本书依据笔者多年的科研、示范、推广的经验，详细介绍了草菇最新的栽培技术——草菇袋栽新技术。

# 《草菇袋栽新技术》

## 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](http://www.tushu111.com)