

# 《新法栽培草菇》

## 图书基本信息

书名：《新法栽培草菇》

13位ISBN编号：9787560954448

10位ISBN编号：7560954448

出版时间：2010-2

出版社：华中科技大学出版社

作者：张胜友 编

页数：172

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)

# 《新法栽培草菇》

## 内容概要

《新法栽培草菇》全面系统地介绍了草菇的栽培程序、实用价值、生物学特性，以及草菇的菌种生产过程、栽培技术、病虫害防治和加工、保鲜方法。《新法栽培草菇》将新老栽培技术结合介绍，为读者开拓了草菇栽培方法的新视野。全书内容丰富，图文并茂，语言通俗易懂，可操作性强；适合食用菌栽培行业人士、从事食用菌生产加工的相关人员阅读。

# 《新法栽培草菇》

## 书籍目录

第一章 概述第一节 草菇的栽培历史第二节 草菇的实用价值第二章 草菇的生物学特性第一节 形态特征第二节 生活史第三节 适生环境第三章 草菇的菌种生产新技术第一节 优良菌株简介第二节 母种生产技术第三节 原种生产技术第四节 栽培种生产技术第五节 菌种质量标准第六节 菌种保藏方法第四章 草菇的栽培技术第一节 栽培场地的选择及消毒第二节 栽培原料的选择第三节 仪器设备第四节 栽培方法第五章 草菇液体菌种生产技术第六章 草菇的病虫害防治技术第一节 防治原则与方法第二节 常用杀菌杀虫剂第三节 常见病害及其防治第四节 杂菌污染的原因第五节 常见虫害及其防治第六节 草菇死菇的原因分析及预防措施第七章 草菇的加工和保鲜技术第一节 干制草菇第二节 盐渍草菇第三节 草菇罐头第四节 草菇保鲜贮藏技术附录A 食用菌生产消毒剂的配制及使用方法附录B 食用菌术语主要参考文献

## 章节摘录

只要培养料温度有一天时间低于28℃，或高于42℃，都会严重影响产量。草菇子实体形成与发育最适温度为32℃。培养料温度低于28℃时，子实体形成受到影响，低于25℃时将难以形成；培养料温度超过40℃时，子实体生长速度快，个体小，极易开伞。子实体对温度骤变极为敏感，12小时内，料温变化5℃以上，特别是在低温反季节栽培时，极易造成草菇大面积死亡，甚至绝收。

2.湿度和水分保证适宜的培养料湿度和空气相对湿度是获得草菇高产的重要条件。水分是影响草菇生长发育的重要条件。所有营养物质只有溶于水中才能通过原生质膜渗透到草菇菌丝细胞内部，代谢产物也只有溶于水中才能排出体外。菌丝分泌出来的各种酶，只有溶于水中才能水解纤维素、蛋白质等营养物质，供菌丝体吸收利用。因此，培养料含水量直接影响草菇的生长发育。水分不足时，菌丝生长缓慢，子实体难以形成，甚至死亡；水分过多时，则会导致通气不良，影响呼吸作用，造成烂菇和死菇。同时，还会导致杂菌和线虫的危害，严重时导致绝收。所以，要掌握适宜的水分含量和空气相对湿度。草菇培养料的含水量一般控制在70%~75%，菌丝体生长阶段的空气相对湿度应控制在80%左右，子实体生长阶段为90%左右。若空气湿度长期处于95%以上，子实体容易腐烂，引起杂菌和病虫繁殖，小菇蕾萎缩死亡。

# 《新法栽培草菇》

## 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)