

《花菇栽培新技术》

图书基本信息

书名：《花菇栽培新技术》

13位ISBN编号：9787109049277

10位ISBN编号：7109049272

出版时间：1998-06

出版社：中国农业出版社

作者：姚淑先,等

页数：203

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

内容概要

内容提要

这是我国全面介绍香菇名品—花菇生产的第一本科技读物。书中详细讲解了香菇形成花菇的基本原理；目前花菇开发方向及市场对策；出口花菇的级别标准（附彩图说明）；重点对花菇新老产区如福建、浙江、河南、辽宁、吉林、黑龙江等省，近几年栽培花菇的新技术、新经验进行了探讨。本书对改变香菇生产的传统观念，提高生产技术水平，吸取外地优质高产的经验，扶助广大菇农致富均有很重要的参考价值。

书籍目录

目录

一、中国香菇业市场与前景分析

- (一) 全球香菇消费将继续稳步增长
- (二) 中国将成为全球最大香菇消费国
- (三) 消费结构、心理、习惯的变化促使香菇消费总量提高

- 1. 从干菇消费为主，向干、鲜菇并重转变
- 2. 礼品用香菇的增加，促使包装的精致化
- 3. 制品将向系列化，多品种方向发展
- 4. 卫生指标已成为消费者关注的大事
- 5. 菇品质好又要价格实惠是消费者的主导

心理

- (四) 全球的香菇生产任务将自然地向中国转移

- 1. 中国香菇业的历史与文化优势
- 2. 中国香菇特别具有市场竞争力
- 3. 巨大的国内消费，促进了中国香菇业的发展
- 4. 国内香菇生产区将逐步地向较贫困山区转移

- (五) 花菇的高比例产出，标志着中国香菇生产技术的巨大进步

- 1. 中国香菇的质量仍处于世界先进水平
- 2. 花菇“挑蕾选优”栽培是提高香菇品质的重大技术革新
- 3. 栽培花菇是香菇生产向质量型转化的最佳选择
- 4. 花菇组织紧密，保鲜期长，有利于中国菇业外贸的发展
- 5. 花菇可以在非农耕地培育，节约农地

二、花菇的营养价值和商品分级

(一) 花菇的营养价值和药用价值

- 1. 花菇的营养价值
- 2. 花菇的氨基酸含量高于一般香菇
- 3. 花菇的药用价值

(二) 花菇的国家标准和商品分级

- 1. 花菇的卫生标准与行业标准
- 2. 国内市场花菇的品级区分

(三) 花菇和一般香菇的出口分级

- 1. 木屑花菇的出口分级
- 2. 段木香菇的出口分级
- 3. 木屑带柄香菇的出口分级
- 4. 木屑去柄香菇的出口分级

(四) 日本香菇成分标准和分级

- 1. 日本重订香菇食品的国家标准
- 2. 日本对香菇品级、外形的重新定义
- 3. 日本香菇的分级方法

三、花菇的自然发生和成因研究

（一）花菇的自然发生

- 1.段木菇场花菇的发生率
- 2.木屑栽培花菇的自然发生率

（二）花菇形成的机理和发生过程

- 1.花菇形成的生理与生态基础
- 2.幼蕾阶段的生存环境
- 3.优胜劣汰的自然选择
- 4.表皮细胞与肉质细胞分裂不同步
- 5.干燥与光照使裂纹增大、增白
- 6.天白花菇裂纹遇水后的变化

（三）花菇的形成不是种性特征所致

（四）形成花菇的气象因素

- 1.湿度
- 2.温度
- 3.光照

四、寿宁木屑花菇栽培

（一）寿宁花菇，一枝独秀

- 1.香菇致富路必须继续走下去
- 2.产生脱贫、就业、创汇的综合效益
- 3.科学种菇终成中国花菇之乡

（二）栽培原料

- 1.木屑的选择
- 2.杉木屑的利用与处理
- 3.茶树枝条的使用
- 4.麦麸及其替代物
- 5.其他原料

（三）品种选择

- 1.选择中温偏低品种
- 2.寿宁花菇的三个当家品种
- 3.按海拔高低安排品种

（四）季节安排

- 1.夏末初秋接种产量低
- 2.“春末夏初”接种最适时

（五）菇场与菇棚

- 1.菇棚形式的选择
- 2.改革建棚形式
- 3.菇棚搭建方法
- 4.固定型花菇棚

（六）装料与灭菌

- 1.培养料配合比例
- 2.“攻头保尾控中间”，猛火灭菌

（七）接种培养与转色管理

- 1.严格、适时、快速接种
- 2.接种后菌筒堆放与翻堆
- 3.菌筒放“小气”和放“大气”
- 4.转色管理

（八）上架、催蕾与选蕾

- 1.适时上架
- 2.催蕾管理

3. 割袋选蕾

(九) 调节水气热、强光促白

1. 温度的调控
2. 湿度的调控
3. 空气湿度及通风调节

(十) 采收和补水

1. 花菇的采收
2. 采收后菇筒补水与管理
3. 菇筒补水方法

五、辽宁菇粮套作栽培

(一) 栽培季节与套种整地

1. 根据地温情况决定播种期
2. 选择通风坡地做好畦床

(二) 菌种和培养料制作

1. 选择中温偏高品种
2. 菌种制作与培养料消毒

(三) 播种与菌丝培养

1. 适时播种
2. 搭棚遮荫
3. 通风培育

(四) 转色管理

1. 菌丝生理成熟后转色
2. 转色管理注意事项

(五) 出菇管理和花菇培育

1. 增加通风、加大温差
2. 降温保湿
3. 掌握湿度，促使花菇形成
4. 出菇期水分调节

六、河南“小棚强光”花菇栽培

(一) 栽培季节

(二) 培养料配制及装袋灭菌

1. 培养料配制和装袋
2. 消毒灭菌

(三) 品种选择与接种

1. 品种选择与枝条种制作
2. 接种室与发菌室合
3. 接种室灭菌和接种操作

(四) 发菌管理

1. 接种后菌袋培育操作
2. 菌袋刺孔加速发菌
3. 菌丝发育阶段的管理

(五) 转色管理

1. 发菌室内转色及时排黄水
2. 带袋转色
3. 转色管理注意事项

(六) 菇棚建造

1. 场地选择
2. 菌袋排放

(七) 变温催蕾

1.加大菇棚内温差催蕾

2.保温保湿

(八)选蕾割袋与幼菇管理

1.选蕾割袋

2.幼菇管理

(九)花菇培育

1.降低棚内湿度，增加光照

2.微风吹拂，避雨避雾

3.保持菇棚地面干燥

(十)采收后管理

1.采后管理

2.袋料补水

(十一)完善栽培措施提高生产效益

1.提前接种，延长出菇期

2.利用小棚，强光方式，同时推广常规袋栽

3.降低污染率，提高经济效益

七、段木花菇栽培

(一)以高产优质多出花菇作为栽培目标

1.改变低投入低产出的历史

2.菇场分散产量低，烘干不良效益差

(二)实施两场制段木花菇

栽培措施

1.林地段木发菌场的选择

2.人工荫棚发菌场的设计

3.花菇出菇场的选择

(二)树种选择与休眠期砍伐

1.菇木树种选择

2.菇木树种名称及其分布

3.休眠期砍伐

4.砍伐注意事项

5.砍伐量和菇木计量

(四)花菇的菌种选择与制备

1.以中低温品种为主的当家品种

2.菌种形态与用量

(五)接种期与接种方法

1.段木适度含水量

2.自然干燥宁湿莫干，严禁雨天接种

3.边截边接，按段木干燥度分批接种

4.减少播种过程中的杂菌感染

5.接种密度

(六)接种后段木的堆放管理

1.成活期以保温为主堆放

2.检查成活率及时补播

3.培养期的段木堆放方法

(七)出菇阶段的促花管理

1.“人”字形排场出菇

2.垂直形排场出菇

3.段木层架式花菇房的设置与管理

4.掌握惊蕈术，以刺激其出菇

5.浸水催蕾在鲜菇生产中的作用

(八) 调节菇场生态环境促使花菇形成

1.光照

2.热量与气流

3.菇木含水量

附：日本菇木悬垂移动式香菇工厂介绍

八、东北段木花菇栽培

(一) 巧妙利用严寒，干燥生态环境生产花菇

1.香菇菌丝有极强的抗低温能力

2.香菇在逆境中可以形成花菇

3.确立“外销干，鲜花菇为主，以质取胜”的生产方针

(二) 依气候带划分试种区和栽培适宜区

1.与香菇生长关系密切的气候因素

2.适宜栽培区

3.风险试种区

4.不宜栽培地区

(三) 菇场选择与人工荫棚

1.中心菇场的选择

2.常规山林菇场的选择

3.建立人工荫棚菇场

(四) 以柞木为主，充分利用枝桠废材

1.菇树的基本要求

2.柞木为最佳菇树

3.充分利用枝桠材和废材

4.休眠期砍伐

(五) 品种选择与菌种制备

(六) 接种期与接种方法

1.以物候为标志决定接种期

2.接种适宜期

3.接种工具

4.接种密度

5.操作程序

6.接种注意事项

(七) 接种菇木保温、保湿、堆放翻堆的管理

1.因地制宜选择堆放与管理

2.成活期的保温堆放

3.培养期堆放

4.及时翻堆

(八) 抗干燥、干湿交替、培养优质菇木

1.菌丝恢复期适时倒木

2.让菇木吸足水分

- 3.雪前菇木倒地，覆雪越冬
- 4.干湿交替，促使菌丝深入生长，培养优质菇木

（九）生产鲜花菇为目标的菇场设计与 管理

- 1.培育菌丝发育充分成熟的菇木
- 2.设置专用菇场、出菇房或出菇温室
- 3.浸水催蕾，刺激出菇
- 4.浸水催蕾的注意事项
- 5.菇木垂直排放出菇
- 6.出菇时的空气湿度
- 7.按上市量，分批催蕾

（十）以生产干花菇为目标的管理

- 1.花菇的发生率高，而收获量小的原因
- 2.花菇出菇场的选择和菇木排放
- 3.出菇前菇木的干燥和避光处理
- 4.补水出菇
- 5.温差刺激，促进原基分化
- 6.转场促花，增加花菇率
- 7.采收和菇木休整

九、病虫害防治

（一）常见病虫及其防治

- 1.木霉
- 2.脉孢霉
- 3.毛霉
- 4.螨类
- 5.烂筒

（二）段木香菇栽培常见病虫害及其防 治

- 1.段木杂菌
- 2.虫害

（三）菌种和菌筒制作污染及病虫害防治

- 1.污染原因
- 2.防治方法

十、保鲜

（一）保鲜原理和基本措施

- 1.降低贮藏温度
- 2.控制调节气体环境
- 3.防止水分散失
- 4.提高抗侵染能力

（二）冷藏保鲜方法

- 1.小型冷库的结构
- 2.冷藏库的制冷系统
- 3.冷库的制冷量确定
- 4.冷库的使用管理
- 5.简易冷藏的其他方法

（三）气调贮藏

（四）减压冷藏法

（五）薄膜小包装

十一、香菇的烘干技术与贮藏方法

(一) 干菇的质量

- 1.含水量要求
- 2.底色鲜黄，面色茶褐，菌褶不倒
- 3.形状圆正，卷边均匀
- 4.香味及其他指标

(二) 烘干中水分散失和含水量测定

- 1.鲜菇含水量因生长环境而异
- 2.烘干过程水分的散失
- 3.干菇含水量测定

(三) 热风干燥的方法

- 1.分级挑选上筛
- 2.烘干时的温度调控

(四) 干燥设备的选择和准备

- 1.烘干机配套与选择
- 2.6JH系列自动添柴烘干机
- 3.SHB - 30型干燥机
- 4.6XGH500型香菇干燥机

(五) 烟道管式隧道干燥房

(六) 干香菇的贮藏

- 1.选择适当的包装材料
- 2.放置干燥剂
- 3.低温避光贮藏
- 4.防止虫害

主要参考文献

《花菇栽培新技术》

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