

# 《工厂化栽培金针菇新技术(张胜友)》

## 书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2010年02月01日

开本：32开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787560953564

## 内容简介

金针菇又名朴菇、构菌、冬菇等，是我国最早进行人工栽培的食用菌之一。目前，世界上金针菇的产量和销量仅次于双孢蘑菇和香菇而居第三位。本书除系统介绍了金针菇的栽培历史、营养价值、生物学特征等基础知识外，还重点介绍了近年来推广的金针菇工厂化栽培、保鲜、加工和病虫害防治等方面的新技术、新工艺、新经验、新成果，期望能为广大金针菇栽培者提供一些有益的参考。本书既适合食用菌栽培者和职业中专及食用菌培训班学习应用，又可供相关农业科技人员参考。

## 目录

### 第一章 概述

第一节 金针菇的国内外市场及在市场上的地位

第二节 金针菇国内外生产情况

第三节 选择合适的金针菇栽培方式和规模

第四节 大棚金针菇栽培特点及生产工艺

第五节 大棚金针菇的成本及收益

### 第二章 金针菇生长发育规律及条件

第一节 金针菇生长发育规律

第二节 金针菇生长发育条件

### 第三章 金针菇菌种生产

第一节 金针菇菌种的扩大生产

第二节 制作金针菇菌种的基本用具

第三节 灭菌、消毒、抑菌及常见的灭菌消毒药品

第四节 获得母种的几种途径

第五节 母种制作的具体方法

第六节 原种和栽培种的制作方法

第七节 菌种种类和质量的鉴别

第八节 获得优质菌种的几种途径

第九节 菌种保藏

第十节 菌种生产中的异常和后期反应

### 第四章 主要栽培品种

第一节 金针菇分类

第二节 栽培时金针菇品种的选择

第三节 主要栽培品种

### 第五章 金针菇工厂化栽培

第一节 栽培前的准备工作

第二节 金针菇的栽培设备和灭菌工具

第三节 栽培金针菇所需要的原料及相应的处理方法

第四节 栽培料的配制原则

第五节 金针菇的生产配方

第六节 拌料、装袋、灭菌、接种与发菌

第七节 搔菌和催菇

第八节 优质金针菇的培育

第九节 畸形金针菇及其预防

第十节 金针菇的分级

第六章 金针菇的病虫害防治

第一节 竞争性病害

第二节 侵染性病害

第三节 生理性病害

第四节 虫害

第七章 金针菇栽培工厂建设策略

第八章 食用菌无公害生产简介

第一节 无公害食用菌优质高效

第二节 无公害优质食用菌生产原理

第三节 食用菌无公害生产要领

第四节 食用菌无公害生产的必要性与技术措施

附录A 中华人民共和国农业行业标准无公害食品罐装金针菇

主要参考文献

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