

《大棚平菇、金针菇栽培答疑》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2012年09月01日

开本：12k

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787533161057

丛书名：王乐义大棚菜栽培答疑丛书

内容简介

《王乐义大棚菜栽培答疑丛书：大棚平菇金针菇栽培答疑》以深入浅出的形式介绍了各类常见蔬菜的栽培技术要点，还对蔬菜生长过程中常见的问题进行了疑难解答。在编排方式上按照蔬菜种植操作顺序进行排列，便于农民朋友在具体实践中使用和查阅。既包括蔬菜种植的常规技术，又包含介绍寿光菜农自创的实用技术，语言通俗易懂，内容简明扼要，确保广大农民看得懂、学得会、用得上。相信《王乐义大棚菜栽培答疑丛书：大棚平菇金针菇栽培答疑》的出版会对全国各地的农民朋友发展蔬菜生产起到一定的指导、促进和借鉴作用。

目录

平菇

- 1.目前平菇栽培现状如何？
- 2.平菇的生态特性如何？
- 3.平菇生长需要怎样的环境条件？
- 4.平菇生长需要怎样的营养条件？
- 5.各种平菇营养液怎样使用？
- 6.平菇培养料配方有哪些？
- 7.平菇种植有哪些适宜场所？
- 8.春秋季栽培平菇如何选择和处理场地？
- 9.平菇如何分类？
- 10.近年来平菇有哪些新菌种？
- 11.平菇栽培如何选择和购买菌种？
- 12.怎样鉴定平菇菌种的质量？
- 13.为什么大规模生产平菇必须进行品种搭配？

[显示全部信息](#)

在线试读部分章节

3.平菇生长需要怎样的环境条件？

(1) 温度：平菇孢子的形成以12~20 为好，孢子萌发以24~28 为好。高于30 、低

于20℃，就会影响发芽率。发芽后的菌丝生活力较强，7~40℃都可生长，但以20~28℃生长最快，-30℃不至于冻死，7℃以下生长缓慢，40℃以上停止生长，达到45℃菌丝就会死亡。培养料内温度高于28℃以上，杂菌就会快速繁殖，严重影响平菇菌丝的生长蔓延。另外，平菇是变温结实菇类，出菇阶段必须有5~10℃的温差刺激才能顺利出菇。

(2) 湿度：湿度对于平菇的生长发育是很重要的，平菇的耐湿力强，野生平菇多长在多雨、阴凉或相当潮湿的地方。因此，在菌丝体段要求培养料的含水量在60%~70%，空气相对湿度达到70%左右。若培养料内含水量低于30%，就会造成菌丝的死亡。菇蕾形成时要求培养料的含水量达70%，空气相对湿度达80%~90%。子实体生长时，要求培养料内含水量达70%~75%，空气相对湿度达90%~95%。若空气相对湿度过低，则子实体生长慢，易空心，甚至萎缩死亡；如高于95%，则子实体容易产生锈斑、红根，并容易腐烂死亡。湿度过大时，空气也往往不流通，这时菌盖上会发生大量的菌蕾，密布菌盖，形成很大的菌蕾群。播种时，培养料含水量高于70%难以发菌；培养料含水量低于50%就不会出菇，已出菇的也会枯死。

平菇孢子萌发也需要一定的湿度，过干过湿都不能萌发。平菇的质量不够理想主要是因为采收后培养料的含水量不适宜，致使后茬菇产量大不如前茬，菇质越来越差。保证每茬平菇的产量均衡高产且优质，关键是要搞好培养料的科学保湿。

菌棒墙式覆土保湿：在棚内按菌袋的长度铺设一条15~20厘米厚的土埂，把发好菌即将出菇的菌袋脱去塑料袋，将菌棒整齐排放在土埂上。每排一层覆上3~4厘米厚的土，土两侧喷水并用泥抹平。然后再排放第二层菌棒并覆土，可排放6~9层，最上一层仍要覆土并抹平。做好墙后喷一次大水，使覆土吸足水分。

.....

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)