



丛书主编 陈士瑜

河北大学生命科学院协编



生产全书

李志超

主编

猴头菌

 中国农业出版社





新世纪菇菌生产技术丛书

丛书主编 陈士瑜 河北大学生命科学院协编

猴头菌 生产全书

李志超 主编

Z

5646/36

中国农业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

猴头菌生产全书/李志超主编. —北京: 中国农业出版社, 2004. 8

(新世纪菇菌生产技术丛书/陈士瑜主编)

ISBN 7-109-09118-X

I. 猴... II. 李... III. 猴头菌科-栽培 IV. S646.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 064639 号

中国农业出版社出版

(北京市朝阳区农展馆北路 2 号)

(邮政编码 100026)

出版人: 傅玉祥

责任编辑 贺志清 赵立山

中国农业出版社印刷厂印刷 新华书店北京发行所发行

2004 年 11 月第 1 版 2004 年 11 月北京第 1 次印刷

开本: 850mm×1168mm 1/32 印张: 11.375 插页: 4

字数: 273 千字 印数: 1~6 000 册

定价: 18.50 元

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)



作者简介

李志超，高级讲师。1931年5月生，山西平遥人，汉族。中国科普作家协会第一、二届理事，中国食用菌协会第二、三届理事。在山西原平农校从事教学、科研、食用菌生产推广及科普创作工作40多年，取得科研成果4项，分别获省部级二、三等奖；发表学术论文65篇；出版著作22本（食用菌方面15本）；参编著作17本（食用菌方面5本）；参编教材2本；发表科普文章700多篇。其中《食用菌栽培150问》获全国首届“兴农杯”优秀农村科技图书二等奖，并评为第四批全国畅销书；《庄稼的厨师》获全国优秀科普作品奖短篇三等奖；《赵月亮治蜈蚣》获中国科普作家协会现实题材科学文艺征文优秀奖。先后获得全国农村科普先进工作者、建国以来成绩突出的科普作家、全国食用菌行业先进工作者、山西省劳动模范、山西省十大藏书家等光荣称号。其科普创作事绩及优秀作品已选入《中国科普名家名作》一书。



封面设计：贾利霞



此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com



彩图 1

野生猴头菌
(黄年来摄)



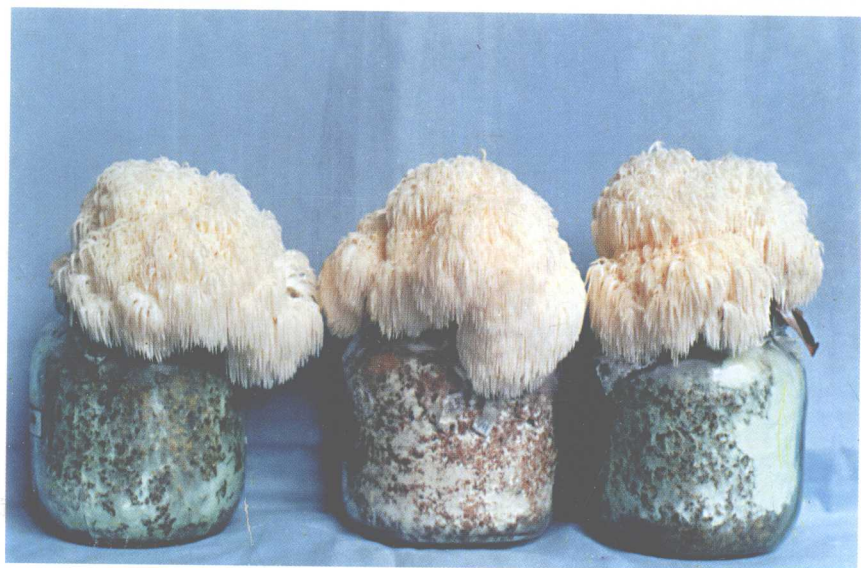
彩图 2

袋栽猴头菌
(黄年来摄)



彩图 3

瓶栽猴头菌
(李志超摄)





彩图 4 优良猴头菌 (丁湖广摄)



彩图 5 分枝猴头菌 (黄年来摄)



彩图6 袋栽分枝猴头菌 (黄年来摄)



彩图7 制备试管培养基 (李志超摄)



彩图 8 灭菌后趁热摆成斜面 (李志超摄)



彩图 9 观察分离到的纯菌株 (李志超摄)



彩图 10 拌和培养料 (李志超摄)



彩图 11

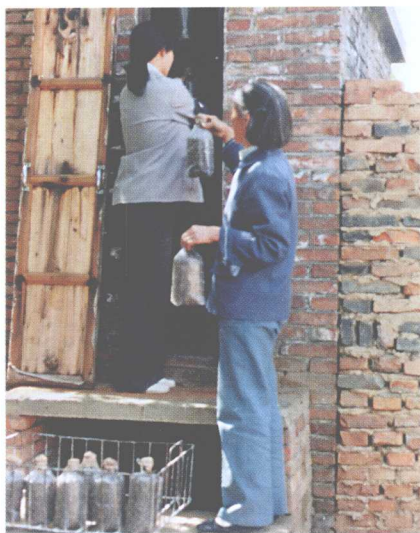
装袋套圈制料袋
(李志超摄)

彩图 12

喷药液消毒培养室
(李志超摄)



彩图 13 高压灭菌瓶装培养料
(李志超摄)



彩图 14

常压灭菌袋装培养料
(李志超摄)



彩图 15 接种猴头菌原种 (李志超摄)

彩图 16

正在培养着的原种
(李志超摄)



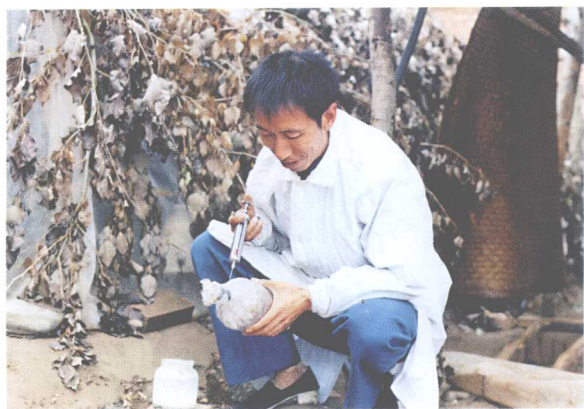
彩图 17

石灰水消毒出菇袋
(李志超摄)



彩图 18

挽救被杂菌局部污染袋
(李志超摄)





彩图 19 猴头菌在茁壮成长 (李志超摄)



彩图 20 待采收的猴头菌子实体 (李志超摄)

内 容 提 要

本书从读者角度,根据生产顺序,系统地介绍了猴头菌生产和利用的各个方面:基础知识、经济价值、形态特征、生理特性、遗传育种、菌种制作、子实体生产、栽培新方法、高产新措施、病虫害防治、保鲜技术、加工方法、新产品开发、菌丝体生产、烹调工艺、保健品调制、治病验方等。

本书内容丰富,图文并茂,通俗易懂,有初中文化就可使用。为猴头菌生产、加工、产品开发、烹调、保健者所必备。可供农村科技推广人员及大专院校有关专业师生参考,也能作职业技术学校的培训教材,它还是厨师、家庭烹调主妇及年老体弱者治病健体的良友。

《新世纪菇菌生产技术丛书》

编辑委员会

主 编 陈士瑜

副主编 朱宝成 杨国良

编 委 (按姓氏笔画排序)

王立安 田绍义 朱兰宝 朱宝成

杨国良 李志超 吴学谦 陈士瑜

陈启武 罗信昌 周雅冰 胡昭庚

梁宗琦 韩继刚

主 审 罗信昌



《猴头菌生产全书》

会员委员会

主 编 李志超
编 者 李志超 杨珊珊 李冰冰 李燕燕
董锦樑 李晶晶 徐云龙 李宜丰

(平林画学刀抄第) 交 编

刘金来	王三来	文祥田	安立土
俞士利	萧学吴	致志李	袁国祥
夷烈陵	水舒周	昌俞罗	安良利
		周紫梅	袁宗荣
			昌俞罗

审 主

序

20 世纪末是中国菇业走向更加成熟的时代，在生产规模和栽培区域的壮大发展，栽培模式和管理技术的改革创新，产业结构的充实调整和新品种的驯化引进等方面，皆卓著成效，并为中国菇业跨入新世纪积累了许多宝贵的经验。

据中国食用菌协会公布统计资料，2000 年全国菇菌总产量为 663 万吨（鲜重），占世界菇菌总产量的 70%；社会产值约 227 亿元，在农业总产值中，仅次于粮、棉、油、果、菜，居第六位，超过茶、蚕桑等传统经济作物。另据海关总署统计，2000 年我国菇菌总出口量 47.9 万吨，创汇 6.02 亿美元，在全国农产品出口总值中虽然只占 2.58%，但在国际菇菌贸易中却居第一位。自 20 世纪 80 年代以来，中国的菇菌生产就以其产量上的绝对优势和低廉的生产成本所表现的活力，角逐于国际菇菌市场并赢得较大的份额，成为当今世界最大的菇菌生产国和出口国。最近 10 多年来，由于推行“南菇北移”的产业发展策略，进一步推动了菇菌产业在全国范围内的普及和发展，“菜篮子”工程、“白色农业”工程的启动和西部大开发的贯彻实施，对中国菇业的发展不论在深度和广度上都产生了极其深远的影响。有关专家预测，在 21 世纪初，中国菇业仍将保持较大的增长速率，在世界菇业中继续保持产业大国的地位。

党的十六大提出本世纪集中精力实施全面建设小康社会的宏