

↑ 名贵珍稀菇菌栽培新法

黑木耳 毛木耳 金耳 血耳

严鸿 刘云 严赞开 编著

Heimuer Maomuer Jiner Xueer



Heimuer Maomuer Jiner Xueer

Heimuer Maomuer Jiner Xueer

科学技术文献出版社

名贵珍稀菇菌栽培新法

黑木耳 毛木耳

1/2

图书在版编目(CIP)数据

黑木耳 毛木耳 金耳 血耳/严鸿等编著. -北京:科学技术文献出版社,2002.1

(名贵珍稀菇菌栽培新法)

ISBN 7-5023-3910-8

I. 黑… II. 严… III. 木耳-栽培 IV. S646.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 076511 号

出 版 者:科学技术文献出版社

地 址:北京市复兴路 15 号(中央电视台西侧)/100038

图书编务部电话:(010)68514027,(010)68537104(传真)

图书发行部电话:(010)68514035(传真),(010)68514009

邮 购 部 电 话:(010)68515381,(010)68515544-2172

网 址:<http://www.stdph.com>

E-mail:stdph@istic.ac.cn;stdph@public.sti.ac.cn

策 划 编 辑:袁其兴

责 任 编 辑:胡小丽

责 任 校 对:唐 炜

责 任 出 版:刘金来

发 行 者:科学技术文献出版社发行 全国各地新华书店经销

印 刷 者:北京建外印刷厂

版 (印) 次:2002 年 1 月第 1 版第 1 次印刷

开 本:787×1092 32 开

字 数:148 千

印 张:7.125

印 数:1~5000 册

定 价:9.00 元(总定价 45.00 元)

© 版权所有 违法必究

购买本社图书,凡字迹不清、缺页、倒页、脱页者,本社发行部负责调换。

黑木耳 毛木耳 金耳 血耳

名 贵 珍 稀 菇 菌 栽 培 新 法

东北榆耳



金顶侧耳



台湾毛木耳



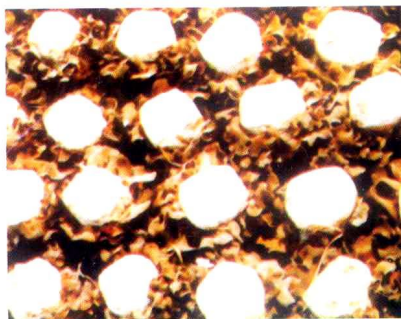
黑木耳 毛木耳 金耳 血耳

名 贵 珍 稀 菇 菌 栽 培 新 法



金耳

黑木耳地栽高产新品种“木杂4号”



黑木耳 F08

细木耳



(京)新登字 130 号

内 容 简 介

本书较为详细地介绍了黑木耳、毛木耳、金耳、血耳等四个名贵珍稀耳类(胶质菌)的形态特征、生活习性、制种技术及多种栽培方式,并配有彩色、黑白、墨线图近 50 幅,具有很强的直观性和可操作性,对新老菇农均有较实际的指导意义,亦可供中专院校相关专业的师生阅读参考。

我们所有的努力都是为了使您增长知识和才干

科学技术文献出版社是国家科学技术部所属的综合性出版机构,主要出版医药卫生、农业、教学辅导,以及科技政策、科技管理、信息科学、实用技术等各类图书。

《名贵珍稀菇菌栽培新法》

编委会成员

主 编	严泽湘	严奉伟	
副主编	严赞开	周仁标	严 鸿
编 委	刘健仙	严新涛	严清波
	刘 云	严赞开	严 鸿
	严泽湘		

前

言

我国地域辽阔,菇菌资源十分丰富,目前已知的有 720 余种(其中药用菌 200 多种),已被开发利用、进行商业化生产及正在驯化栽培的只有 50 余种。因此,绝大多数菇菌还处于野生状态,亟待人们去研究和开发。

编辑出版这套丛书具有极为重要的现实意义。一是可以引导人们重视开发利用鲜为人知的菇菌新品种,以利于调整我国菇菌的产业结构,促进菇菌产业更好地向前发展;二是有利于我国“入世”后迎接国际菇菌市场的严峻挑战,以便生产出更多更好适合国际市场需求的菇菌新产品,提高和稳定我国菇菌产业的国际地位,从而提高广大菇农的经济效益,并为国家换取更多的外汇,支援我国的现代化建设;三是利用科技手段参与我国西部大开发的战略行动,以利于促进西部菇菌产业的发展,为加快西部的开发作出贡献。

丛书的编著者在编撰此书时着眼于“名贵”和“珍稀”,因为只有“名贵”,才能历久不衰,畅销国内外市场;只有“珍稀”,才能占领国际市场的一席之地。因此,丛书中所选品种有的早有栽培,如蘑菇、香菇、木耳、银耳、灵芝等,因其名贵,长期以来一直畅销国内外市场,而被选入其中;有的是近年来,从国外引进或我国科技工作者对野生菇菌进行驯化成功的新品种,并已取得较为成熟的栽培技术和经验,如阿魏蘑、球盖菇、

姬松茸(巴西蘑菇)、灰树花等,因其珍稀而被入选;有的品种亦因珍稀正在驯化之中,尚未取得完整或稳定的成功经验,需要进一步加以探索。为引起菌界同仁特别是广大菇农的重视,也选编了部分具有重要潜在开发价值的新品种,以供进一步研究。

此外,编著者还十分注重一个“新”字,即菇菌生产中新的原料、新的技术、新的栽培方式等,旨在对传统的培养料、栽培技术及栽培方式有所突破,从而拓宽菇菌生产的空间,以利更快地更好地向前发展。

这套丛书最显著的特色是品种新(除少数传统名贵品种外,还有 30 多个新品种),插图多(彩色、黑墨线图共 350 余幅),直观性强,很适合广大新老菇农及大专院校师生使用和参考。

丛书的编著者都是长期从事菇菌科研和生产的专业人员,既有一定的理论基础,又有较为丰富的实践经验,所编各书的最大特点是通俗易懂,图文并茂,可读性和可操作性很强,具有一般文化水平的读者(菇农)都可使用。所选品种和栽培方式照顾了我国东西南北不同区域的自然条件及资源特点,因而适应性较广,全国各地均可从中选用适合当地生产的品种进行栽培,以获取较高的经济效益。

丛书一共 10 册,每册 4~6 个品种。考虑到读者不一定购买全套丛书,因此,每册书的前一个品种,都将各个生产环节介绍得较为详细,其余品种则写得略为简要,以便前后参照使用。

科学技术在不断发展,菇菌栽培方法也在不断创新。为

便于广大菇农(特别是新菇农)借鉴和使用,有的品种选编了多种栽培模式及实例,以供参考选用。

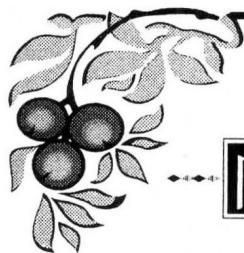
丛书在编写过程中,除了实践经验之外,还采用了菌界同仁部分研究成果,因涉及面较广,除了“参考文献”列出外,恕不一一提及,恳请原作者谅解,在此一并表示衷心感谢!

书中不妥之处,敬祈批评指正。

编委会



科学技术文献出版社方位示意图

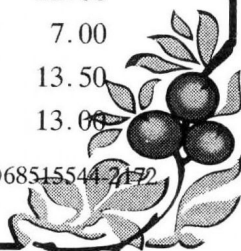


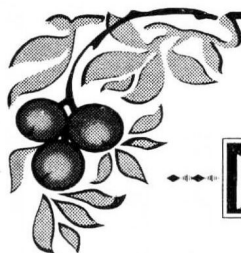
向您推荐

◆◆◆◆我社部分种植类优秀畅销系列书◆◆◆◆

番茄、辣椒、茄子	11.00
黄瓜、佛手瓜、西葫芦	11.00
芹菜、莴笋、菠菜	10.00
大白菜、白菜、甘蓝	12.60
果品贮藏保鲜实用技术	4.20
中国特种保健蔬菜的栽培	8.00
香椿、荷兰豆、芽苗菜	11.00
马铃薯、姜、山药、芋	11.00
萝卜、胡萝卜、牛蒡	11.00
芦笋栽培与加工	8.00
稀有蔬菜栽培技术(第二版)	12.00
蔬菜春季早熟栽培	17.00
西红柿四季栽培(第二版)	14.00
黄瓜四季栽培	22.00
辣椒丰产栽培	7.00
实用蔬菜栽培新技术问答	13.50
名特优创汇蔬菜	13.00

注:邮费按书款总价另加 20% 邮购热线:(010)68515544 2172



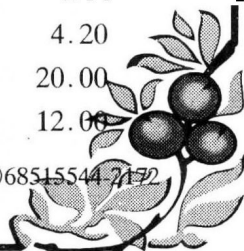


向您推荐

◆◆◆我社部分水产类优秀畅销系列书◆◆◆

泥鳅养殖	3.80
河蟹养殖	4.50
黄鳝养殖(第二版)	4.00
沟鲰养殖(第二版)	7.60
龟养殖(第二版)	4.00
鳖养殖(第二版)	6.00
淡水养虾	10.00
牛蛙养殖	8.40
罗非鱼养殖	5.00
胡子鲶养殖(第二版)	8.50
淡水白鲳养殖(第二版)	7.00
鳊鱼养殖与增殖技术(第二版)	7.50
鳗鱼养殖	10.70
乌鱼养殖(第二版)	4.50
淡水珍珠蚌养殖	4.20
名特优水产养殖用饲料	20.00
鱼病防治新技术	12.00

注:邮费按书款总价另加 20% 邮购热线:(010)68545544 2172



目 录

第一章 黑木耳	(1)
一、栽培现状及经济价值	(1)
二、生物学特征特性	(4)
(一)形态特征	(4)
(二)生活习性	(5)
三、菌种制作	(7)
(一)母种制作	(7)
(二)原种制作	(11)
(三)栽培种制作	(14)
(四)段木栽培黑木耳菌种的制作	(18)
(五)黑木耳麦粒菌种的制作	(25)
四、栽培方法	(26)
(一)段木栽培法	(26)
(二)袋料栽培法	(36)
五、黑木耳的病虫害防治	(49)
(一)常见杂菌及防治	(50)
(二)常见虫害及防治	(54)
(三)常见生理性病害及防治	(59)
六、黑木耳高产栽培模式及实例	(60)
(一)段木保护地栽培法	(60)

(二)段木地沟栽培法	(64)
(三)稻草袋栽法	(66)
(四)稻草瓶栽法	(71)
(五)庭院地沟吊袋栽培法	(73)
(六)稻田套种木耳法	(74)
(七)整玉米芯栽培黑木耳法	(76)
(八)玉米芯开放式袋栽黑木耳法	(79)
(九)棉秆栽培黑木耳法	(81)
(十)谷壳栽培黑木耳法	(83)
(十一)树叶袋栽黑木耳高产法	(84)
(十二)黑木耳袋料速生栽培八法	(91)
(十三)北方林地木耳开放式高产栽培法	(92)
附:黑木耳商品的等级标准	(97)

第二章 毛木耳	(98)
一、栽培现状及经济价值	(98)
二、生物学特征特性	(100)
(一)形态特征	(100)
(二)生活习性	(100)
三、栽培技术	(102)
四、毛木耳高产栽培实例	(105)
(一)稻草袋栽紫木耳高产法	(105)
(二)大光木耳高产栽培法	(107)
(三)白背木耳高产栽培法	(114)
(四)台湾白背木耳工厂化栽培法	(117)

(五)白背毛木耳高产栽培法·····	(119)
(六)黄背木耳大袋立体高产栽培法·····	(123)
(七)黄背木耳玉米芯袋栽高产法·····	(127)
(八)红大耳的特性及栽培要点·····	(129)
 第三章 金耳·····	(132)
一、栽培现状及经济价值 ·····	(132)
二、生物学特征特性 ·····	(135)
(一)形态特征·····	(135)
(二)生态习性·····	(136)
(三)生长条件·····	(137)
三、菌种制作 ·····	(139)
菌种的分离与培养·····	(139)
四、栽培方法 ·····	(147)
(一)段木栽培法·····	(147)
(二)罐头瓶栽培法·····	(150)
(三)菌棒式袋栽法·····	(152)
五、金耳高产栽培模式及实例 ·····	(154)
(一)高寒山区金耳段木高产栽培法·····	(154)
(二)袋料菌棒式栽培法·····	(156)
六、金耳的病虫害防治 ·····	(162)
(一)常见病害及其防治·····	(162)
(二)常见虫害及其防治·····	(171)
七、金耳烂耳原因及防治 ·····	(179)
八、金耳的加工及分级 ·····	(181)

(一)金耳的加工·····	(181)
(二)金耳的分级标准·····	(182)
第四章 血耳·····	(184)
一、栽培现状及经济价值 ·····	(184)
二、生物学特征特性 ·····	(186)
(一)形态特征·····	(186)
(二)生活习性·····	(186)
三、菌种分离和培养 ·····	(188)
(一)血耳菌种的培养特性·····	(188)
(二)血耳菌种的分离和培养·····	(189)
四、栽培方法 ·····	(190)
(一)段木栽培法·····	(190)
(二)塑料袋栽培法·····	(192)
附 血耳实用方剂·····	(194)
附录一 无公害食用菌的生产·····	(196)
附录二 食用菌鲜品的初级保鲜·····	(202)
附录三 食用菌生产常用消毒剂的配制及使用方法 ·····	(208)
附录四 食用菌生产常用农药及使用方法·····	(210)
参考文献·····	(212)