

CCTV 7

安全优质高效食用菌栽培新技术丛书

农业节目

黑木耳 银耳 猴头菌 灵芝 栽培新技术

主编 杜双田



西北农林科技大学出版社
中国农影音像出版社



安全、优质、高效食用菌栽培新技术丛书

黑木耳、银耳、猴头菌、灵芝栽培新技术

主编 杜双田

**西北农林科技大学出版社
中国农影音像出版社**

图书在版编目(CIP)数据

黑木耳、银耳、猴头菌、灵芝栽培新技术/杜双田主编. —杨凌:
西北农林科技大学出版社,2005

(安全、优质、高效食用菌栽培新技术丛书)

ISBN 7-81092-176-2

I. 黑… II. 杜… III. ①木耳—栽培 ②猴头菌科—栽培
③银耳—栽培 ④灵芝—栽培 IV. ①S567.3 ②S646

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 138306 号

黑木耳、银耳、猴头菌、灵芝栽培新技术

主编 杜双田

出版发行 西北农林科技大学出版社

地 址 陕西杨凌杨武路 3 号 邮 编:712100

电 话 总编室:029—87093105(兼传真)

发 行:84067736(西安) 87093302(杨凌)

电子邮箱 press0809@163.com

印 刷 陕西天地印刷有限公司

版 次 2005 年 1 月第 1 版

印 次 2005 年 1 月第 1 次

开 本 850×1168 1/32

印 张 6.25

字 数 138 千字

ISBN7-81092-176-2/S·68

定价:8.8 元(含光盘 23.8 元)

黑木耳、银耳、猴头、灵芝



袋栽黑木耳



袋栽黑木耳



银耳段木栽培



野生银耳



袋栽银耳



红银耳病

黑木耳、银耳、猴头菌、灵芝



猴头菌



猴头菌



袋栽猴头

黑木耳、银耳、猴头菌、灵芝



瓶栽猴头



猴头罐头



灵芝



赤芝

安全、优质、高效食用菌栽培新技术丛书

总策划 张世中

主任 傅朝荣

副主任 吕金殿 魏宏升

委员 (按姓氏笔画排列)

王之奎 邓蕴洁 吕金殿 刘兴连

祁周约 邹志荣 张建军 赵献军

郭民主 郭晓成 傅朝荣 魏宏升

本系列主编 邹志荣

内容提要

本书共分四部分，系统介绍了黑木耳、银耳、猴头菌及灵芝的食用与药用价值，生物学特性，菌种制备，高产栽培技术与模式，病虫害防治及灵芝盆景的生产技术。编写中引用了央视七套农业节目的相关内容。全书通俗易懂、技术实用、操作性强，适合食用菌生产者、农业技术人员学习应用，也可供作培训的教材。

特别提示：本丛书与央视7套农业技术节目光盘配套，光盘内容以楷体出现，前注※。

序

我国是一个农业大国,党和政府始终高度重视农业、农村和农民问题。当前,我国农业已进入了现代农业发展的新阶段。食品安全生产、提高农产品质量,保护农业生态环境、不断增加农民收入、引导亿万农民奔小康,是这个阶段农业发展的中心任务。要实现农业现代化和农民的普遍富裕,关键是要大力普及和推广适应现代化农业发展的实用、先进的农业科学技术,极大地提高广大农民应用科学技术的能力。以科学技术促进现代农业发展已成为我国农业工作的当务之急。

西北农林科技大学出版社与中国农影音像出版社在帮助农民实现知识化、专业化和职业化方面进行大胆尝试,在广泛深入调查的基础上,针对农业生产,特别是出口创汇农业面临的新问题,组织全国有关知名专家、教授编写了这套“农业安全、优质、高效生产新技术丛书”,涵盖了果树、蔬菜、实用菌、花卉栽培新技术和畜禽、水产科学饲养(养殖)与疫病防治等方面内容。丛书的选题与内容适应了当前农业结构调整和产业化发展的需求,以市场为导向,以名、优、特产品为中心,以优质、高效、无公害和标准化的新技术为主线,突出了先进性、实用性和可操作性,是作者在长期科研、生产和推广实践中的经验总结,凝聚了他们爱农、为农、支农的一片真情。特别值得一提的是本套图书内容与央视 7 套农业技术节目光

盘内容相配套，做到了书盘互补，更能加深读者对技术的理解和掌握。

总之，我觉得这套图书内容广泛，技术新颖，基本体现了我国农业科研领域的先进技术，可谓是读者的良师益友。我深感欣慰，因而特为之做“序”。

愿这套丛书成为农民朋友打开知识宝库的金钥匙，学习技术的好帮手，掌握职业技能的指南针。愿丛书与她的作者们成为农民最信赖的朋友！

原中国农科院院长

原中国工程院副院长

中国工程院院士

卢良恕

2004年11月

目 录

第一部分 黑木耳

第一章 概述.....	(3)
一、黑木耳栽培技术发展简介	(3)
二、黑木耳的食用与药用价值	(5)
三、发展黑木耳栽培的意义	(9)
第二章 黑木耳的生物学特性	(10)
一、黑木耳的分类学地位与分布	(10)
二、黑木耳的形态特征	(11)
三、黑木耳的生活史	(11)
四、黑木耳的生活习性	(13)
五、黑木耳的生活条件	(14)
第三章 黑木耳的菌种制备	(21)
一、菌种的分级与类型	(21)
二、菌种的制备	(22)
三、黑木耳的菌种鉴定	(32)
四、黑木耳的菌种保藏	(34)
第四章 黑木耳的段木栽培	(37)
一、栽培季节	(37)
二、栽培场地的选择与整理	(38)
三、段木的准备	(38)
四、接种	(41)
五、上堆定植	(43)

六、散堆排场	(45)
七、立架管理	(46)
八、采收与干制	(47)
九、黑木耳的分级标准	(49)
第五章 黑木耳代料栽培	(50)
一、常用的代用料	(50)
二、常用的培养基配方	(52)
三、其他材料	(54)
四、袋料栽培工艺	(54)
五、高产栽培模式	(64)
第六章 常见杂菌、害虫及其防治	(70)
一、黑木耳段木生产中常见的杂菌及其防治	(70)
二、黑木耳段木生产中常见的害虫	(73)
三、代料生产中常见的杂菌	(75)

第二部分 银耳

第一章 概述	(81)
一、银耳的食用价值	(81)
二、银耳的药用价值	(84)
三、发展银耳生产的前景	(85)
第二章 银耳的生物学特性	(86)
一、银耳的分类学地位与分布	(86)
二、银耳的形态特征	(87)
三、银耳的生活史	(87)
四、银耳的生活条件	(88)
第三章 银耳的菌种制备	(91)
一、银耳菌种的分离	(91)
二、银耳菌种的生产	(93)

三、菌种的保藏	(94)
第四章 银耳的段木栽培	(95)
一、段木栽培的工艺流程	(95)
二、段木栽培的操作要点	(95)
第五章 银耳的代料栽培技术	(100)
一、银耳瓶栽技术	(100)
二、银耳袋料技术	(103)
三、棉籽壳栽培银耳	(106)
第六章 银耳的主要病虫害及其防治	(109)
一、段木栽培中常见的杂菌	(109)
二、子实体病变	(111)
三、银耳代料生产中常见的杂菌	(114)

第三部分 猴头菌

第一章 概述	(119)
一、猴头菌的自然分布	(119)
二、猴头菌的营养价值和药用价值	(120)
三、猴头菌生产的发展前景	(121)
第二章 猴头菌的生物学特性	(122)
一、猴头菌的分类学地位	(122)
二、猴头菌的形态特征和生活史	(122)
三、猴头菌的生活条件	(123)
第三章 猴头菌的菌种制备	(128)
一、母种的制备	(128)
二、原种与栽培种的制备	(130)
三、猴头菌菌种的培养特征	(132)
四、菌种保藏	(133)
第四章 猴头菌的代料栽培	(134)

一、主要栽培方法简介	(134)
二、生产工艺流程与生产季节	(135)
三、猴头菌瓶栽技术	(135)
四、猴头菌的袋栽技术	(140)
五、棉籽壳高产栽培模式	(143)
六、猴头菌的干制与贮存	(145)
七、生产中常见的杂菌与害虫防治	(146)

第四部分 灵 芝

第一章 概述.....	(155)
一、灵芝的化学成分	(156)
二、灵芝的药用价值	(158)
三、灵芝的观赏价值	(159)
第二章 灵芝的生物学特性	(160)
一、灵芝的形态特征	(160)
二、生态特性	(161)
三、灵芝的生活史	(162)
四、灵芝生长的环境条件	(162)
第三章 灵芝的菌种制备	(164)
一、常用的生产配方	(164)
二、灵芝菌种的主要特征	(165)
三、灵芝菌种的保藏	(165)
第四章 灵芝栽培.....	(167)
一、灵芝的瓶栽技术	(167)
二、灵芝袋栽技术	(170)
三、灵芝的段木熟料栽培	(175)
四、灵芝盆景造型技术	(175)

第一部分 黑木耳

- 概述 ● 黑木耳的生物学特性 ● 黑木耳的菌种
- 制备 ● 黑木耳的段木栽培 ● 黑木耳代料栽培
- 常见杂菌、害虫及其防治

