

秀珍菇 设施栽培高产 新技术

曾英书 黄贺 等编著

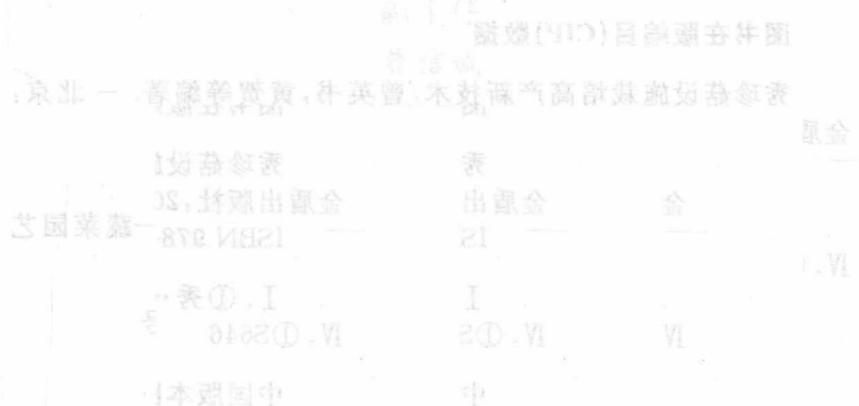


金盾出版社

一 連 畜 內

秀珍菇设施栽培高产新技术

曾英书 黄贺等编著



金盾出版社

内 容 提 要

秀珍菇为食用菌产品中的后起之秀,深受消费者青睐。本书以科学发展观为主线,设施化栽培为手段,实现高产高效为目的。详细介绍秀珍菇生物学特性,设施选型与科学构建,设施栽培菌种制作工艺,设施栽培管理关键技术,设施栽培病虫害防控技术,以及产品采收与保鲜加工技术6个部分。内容新颖,技术规范,针对性和可操作性强,适合广大菇农应用;也可作为高等职业技能培训教材,对农林大专院校和科研单位亦有很好的参考价值。

图书在版编目(CIP)数据

秀珍菇设施栽培高产新技术/曾英书,黄贺等编著.—北京:
金盾出版社,2014.2

ISBN 978-7-5082-9061-4

I. ①秀… II. ①曾… ②黄… III. ①食用菌—蔬菜园艺
IV. ①S646

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 307356 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 83219215

传真:68276683 网址:www.jdcbs.cn

封面印刷:北京精美彩色印刷有限公司

彩页正文印刷:北京金盾印刷厂

装订:永胜装订厂

各地新华书店经销

开本:850×1168 1/32 印张:5.625 彩页:8 字数:144 千字

2014 年 2 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1~6000 册 定价:12.00 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)



秀珍菇群体



秀珍菇个体



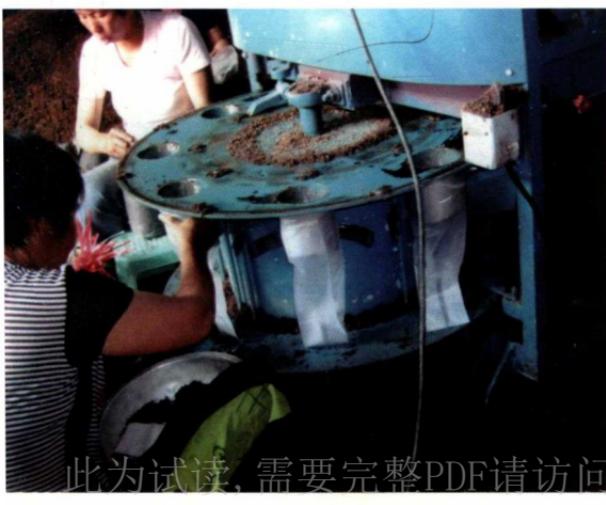
菇房网格集约化长菇
(涂改临供)



塑料大棚堆垛长菇



日光温室菌墙长菇



冲压装袋机装料



袋头套环



袋口塞棉

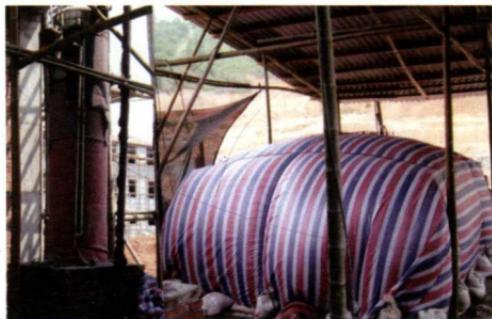


料袋装匡



集中堆叠

罩膜常压灭菌



料袋排场散热



老专家丁湖广进行
菌种纯度镜检



净化室接种(涂改临供)





平地卧叠养菌



网格集约化养菌



架层立袋养菌



菌袋开口诱基

原基形成状态



增湿引光催蕾



幼菇发育观察



控制适度光线

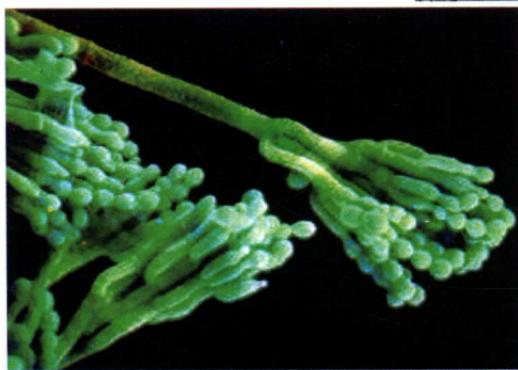




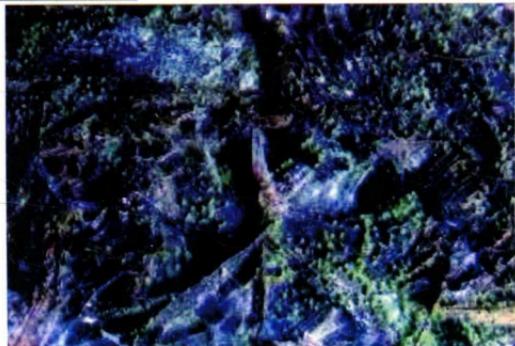
检查室温变化



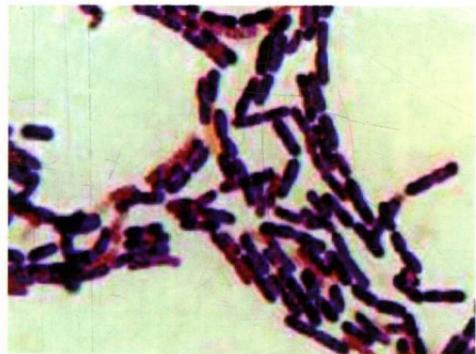
鲜菇集筐



青霉菌



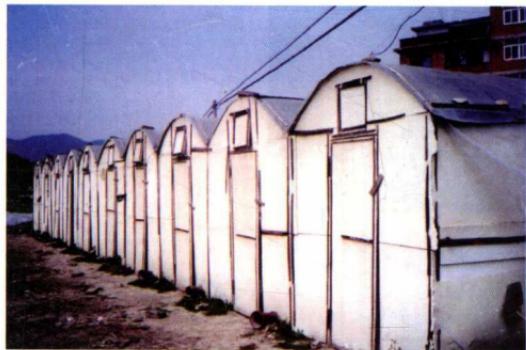
橄榄绿霉菌



细 菌



工厂化菇房



连幢式菇棚



网格培养架

竹架菇棚



木架菇棚



棚外遮荫



自走式拌料机(周星供)



废筒脱膜碎料机(周文彬 供)



冲压装机

编委会

秀珍菇是我国近年来新发展的优质食用菌品种，其

肉质细嫩，口感极好，营养价值高，还含有 17 种氨基酸，以及 1

类物质，风味独特，因此引起越来越多的

关注，成为流行市场的时

尚珍菇。

主 编

曾英书

副主编

程泳春 黄 钧 黄 子 贺 颖

编著者

丁荣峰 朱 锋 陈少华 陈少崎

苏乔自 苏财自 卢亨琼 朱龙贵

曾淮书 曾江书 曾 辉 曾 伟

曾少俊 曾鹏程 曾丽金 王丽辉

陈 剑 曾宝成 林志明 周 锋

曾 添 翁存平 曾祥勇 林秀惠

主 审

丁湖广

秀珍菇从引进至今已有 20 年历史，但真正形成商品化生产仅有 10 年，特别最近 5 年来发展较快。这期间我

前言

秀珍菇是我国近年来新发展的优质食用菌品种,其菇体秀雅袖珍,肉质脆嫩,清香浓郁,菌柄纤维程度低,滑爽细腻,风味独特;且营养丰富,蛋白质、脂肪含量高,还含有 17 种氨基酸,以及 10 种微量元素;而且保鲜耐贮性好,因此引起越来越多的消费者欢迎,成为风行市场的时尚珍菇。

秀珍菇设施栽培是根据其生长发育所需的生态环境,选择构建适合生长的房棚,以及配套设置,人为创造满足生长发育各个不同阶段所需的温度、湿度、光温和空气;发挥设施空间效能和增加单位生产面积。通过设施配置可以人为调控,改善生态环境,实现周年制生产优质产品,满足市场所需,提高整体效益,这是秀珍菇设施栽培的最大优势。我国农村果蔬现有设施形式多样,在生产中发挥了作用,这些农业设施可以根据秀珍菇生物学特征,选择性地取用。但应当注意的是秀珍菇与农作物和果蔬生长过程的不同特点:秀珍菇子实体生长需要氧气,而呼出的是二氧化碳;对光照射要求比农作物和果蔬弱。因此,在利用现成的农业设施时,在通风增氧和遮阳控光方面应进行改进,确保产品质量优化。

秀珍菇从引进至今已有 20 年历史,但真正形成商品化生产仅有 10 年,特别是近 5 年来发展较快。这期间我

国许多科研单位和科技人员沥尽心血，做了大量试验，掌握了秀珍菇生产的成功经验，实现了目前的生产规模。本书在编写过程中广泛收集总结各产区的成功经验和失败教训，对比分析，殚精竭虑，反复推敲，科学系统地整理成这本《秀珍菇设施栽培高产新技术》，希望能为广大从事秀珍菇生产者提供有益的参考，更好地发展生产，早日实现小康，这是我们的最大心愿！

本书编写过程得到福建省古田县科技局的重视，列入科研课题立项研究，并资助。书中引用同行专家资料与图照，对他们的发明和成就，表示崇敬，尚未一一标名的敬请见谅！我国著名食用菌专家丁湖广高级农艺师为全书技术审定把关，在此一并致谢！由于笔者水平有限，时间仓促，书中错漏之处，敬请广大读者批评指正！

曾英书

福建省古田县富康

农业开发有限公司

董事长，古田县康富

食用菌专业合作社

理事长，古田县食用

副会长，生产菌协会

分会会长，中国食用

菌协会工厂化生产

专业委员会理事。

目 录

第一章 秀珍菇设施栽培概述	1
一、菇种来源与发展历程	1
二、经济价值与市场前景	2
三、生物学特性与理化条件	4
四、设施栽培经济意义	8
第二章 设施选型与科学构建	11
一、竹木结构菇棚设施	11
二、菌袋刺激制冷设施	13
三、现代工厂化菇房设施与配套	14
四、农业现有设施的利用	20
五、人防设施的开发利用	24
六、生产设施安全质量标准	26
七、设施化栽培配套机械设备	30
八、灭菌设施	32
第三章 秀珍菇设施栽培菌种制作工艺	37
一、菌种厂基本设施	37
二、秀珍菇菌种分级	39
三、母种培养基配制	40
四、母种分离方法与操作技术	44
五、母种提纯培养与认定	47
六、母种转管扩接技术	49