

优质食(药)用菌生产 实用技术手册

胡清秀 主编



中国农业科学技术出版社

优质食(药)用菌生产 实用技术手册

胡清秀 主编

中国农业科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

优质食(药)用菌生产实用技术手册/胡清秀主编.
北京:中国农业科学技术出版社,2005.8
ISBN 7-80167-836-2

I. 优... II. 胡... III. ①食用菌类—蔬菜园艺—
技术手册②药用菌类—栽培—技术手册
IV. S646-62②S567.3-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 095471 号

责任编辑

出版发行

经 销
印 刷
开 本
印 数
版 次
定 价

左月秋

中国农业科学技术出版社
(北京市中关村南大街 12 号 邮编:100081
电话:010-62187620)

新华书店北京发行所
北京鑫海达印刷有限公司
850mm×1168mm 1/32 印张:15.75
1~2 000 册 字数:410 千字 彩插:8
2005 年 8 月第 1 版 2005 年 8 月第 1 次印刷
38.00 元



香菇 - 苏香一号



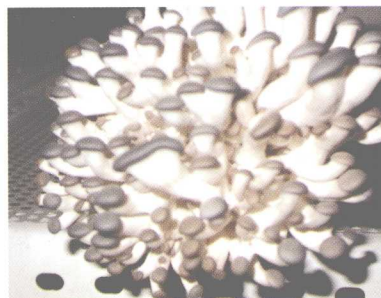
平菇



平菇 2035



白平菇



灰平菇



桃红平菇



白金针菇



杏鲍菇



黑木耳



黄背木耳



白灵菇



茶树菇



真姬菇



鲍鱼菇



榆黄蘑



滑菇



黄伞



虎奶菌菌核



长根菇



苏蘑一号



双孢菇



牛舌菌(黄年来提供)



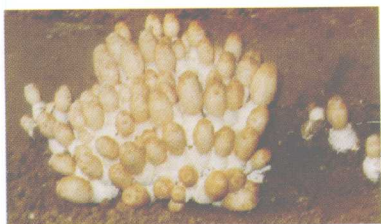
草菇



白色鸡腿菇



大球盖菇



鸡腿菇



姬松茸



短裙竹荪



大杯蕈



杂色云芝



花脸香蘑



金福菇 (黄年来提供)



猴头菌



灵芝



银耳



蛹虫草



灰树花



密环菇(黄年来提供)



茶树菇受枝霉菌被病侵染



发菌中的平菇被害状
(上部为正常菌袋)



平菇病毒病



蘑菇湿泡病-21090



蘑菇菌丝被螨虫害状



蘑菇褶霉病-1



蘑菇菇柄和菌环中的瘿蚊



白蚁取食树菇菌袋



蘑菇菌盖上的角跳虫



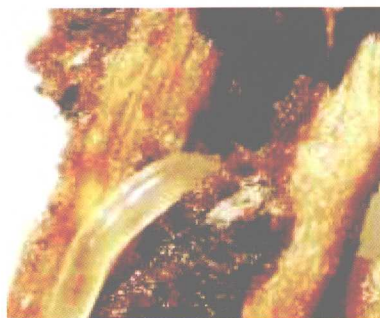
滑菇培养面长出的盘菌



平菇细菌性病害



杏鲍菇受细菌侵染



茶树菇被多菌蚊害状

编委会

主 编 胡清秀

参 编 宋金倬 侯桂森 马立芝 苏胜娣

作者简介

胡清秀,中国农业科学院农业资源与农业区划研究所副研究员,中国农业科学院三级杰出人才,全国绿色食品专家库专家,北京市食用菌协会理事。长期从事野生食用菌野生资源保护与利用及食(药)用菌新品种的栽培技术研究和推广应用工作。主持科技部农业科技成果转化项目、国家科技基础性工作专项、国家星火计划项目及农业部丰收计划项目、企业合作项目等多项课题。其中农业部丰收计划项目“我国东南沿海地区‘稻菇畜’结合可持续发展创汇农业示范及推广”获 2004 年度农、牧、渔业丰收一等奖;与东莞星河生物技术有限公司合作项目“无公害食用菌工厂化、标准化高效生产技术”获东莞市科技进步一等奖。参与多项食用菌基地建设规划与设计,发表食用菌专业及其相关专业论文 20 余篇。

对于小规模食用菌生产者,建议购买菌种应到规模化、专业化食用菌菌种生产单位或大专院校、科研单位。

联系电话:010-68919758

联系地址:北京市海淀区中关村南大街 12 号

中国农业科学院农业资源与农业区划研究所

目 录

第一章 概述	(1)
第二章 食(药)用菌的生产与规划	(22)
第一节 生产的工艺流程	(22)
第二节 厂房选建与布局	(23)
第三节 常用生产设备	(26)
第四节 栽培原料及生产安排	(39)
第五节 产业化开发的可行性研究	(46)
第三章 食(药)用菌菌种繁育及培养技术	(53)
第一节 菌种的概念	(53)
第二节 菌种培养设施、设备	(55)
第三节 菌种的分离培养及良种选育	(58)
第四节 母种的制作	(74)
第五节 原种和栽培种的制作	(79)
第六节 菌种保藏	(83)
第四章 木腐菌类食用菌栽培	(90)
第一节 香菇栽培	(90)
第二节 平菇栽培	(106)
第三节 金针菇栽培	(121)
第四节 杏鲍菇栽培	(130)
第五节 黑木耳栽培	(140)

第六节	毛木耳栽培	(148)
第七节	白灵菇栽培	(153)
第八节	茶树菇栽培	(160)
第九节	真姬菇栽培	(164)
第十节	鲍鱼菇栽培	(167)
第十一节	榆黄蘑栽培	(171)
第十二节	秀珍菇栽培	(173)
第十三节	滑菇栽培	(177)
第十四节	黄伞栽培	(181)
第十五节	虎奶菇栽培	(186)
第十六节	长根菇栽培	(188)
第十七节	元蘑栽培	(191)
第十八节	牛舌菌栽培	(194)
第五章	草腐菌类及虫草菌类食用菌栽培	(199)
第一节	双孢蘑菇栽培	(199)
第二节	草菇栽培	(219)
第三节	鸡腿蘑栽培	(227)
第四节	姬松茸栽培	(235)
第五节	大球盖菇栽培	(240)
第六节	竹荪栽培	(246)
第七节	大杯蕈栽培	(252)
第八节	金福菇栽培	(258)
第九节	紫花脸香蘑栽培	(263)
第六章	药用菌栽培	(269)
第一节	猴头菇栽培	(269)

第二节	灵芝栽培	(277)
第三节	银耳栽培	(287)
第四节	灰树花栽培	(290)
第五节	茯苓栽培	(294)
第六节	蛹虫草培养	(299)
第七节	蜜环菌栽培	(304)
第七章	林地食(药)用菌栽培	(308)
第一节	林地栽培的基本原理	(308)
第二节	林地栽培的效益分析	(309)
第三节	林地栽培的模式	(311)
第四节	林地栽培生产安排	(312)
第五节	林地栽培技术	(313)
第八章	食(药)用菌工厂化生产	(318)
第一节	食用菌工厂化栽培的概念	(318)
第二节	工厂化生产设施、设备	(321)
第三节	金针菇工厂化栽培技术	(324)
第九章	食(药)用菌病虫害控制	(329)
第一节	病虫害综合控制	(329)
第二节	主要病害、杂菌种类及防治	(334)
第三节	主要虫害种类及防治	(356)
第四节	常用无公害农药种类	(381)
第十章	优质食(药)用菌的保鲜与加工	(384)
第一节	食(药)用菌的保鲜处理	(384)
第二节	食(药)用菌产品的加工	(392)

第十一章 食(药)用菌产品的质量标准与管理	(417)
第一节 食用菌产品质量分级及卫生标准	(418)
第二节 无公害食品的概念及质量认证	(429)
附件 中华人民共和国农业行业标准	
一、无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求 NY5099—2002	(440)
二、绿色食品 产地环境技术条件 NY/T391—2000	(442)
三、绿色食品 食用菌标准 NY/T749—2004	(449)
四、无公害食品 香菇 NY 5095—2002	(456)
五、无公害食品 平菇 NY 5096—2002	(461)
六、无公害食品 双孢蘑菇 NY 5097—2002	(465)
七、无公害食品 黑木耳 NY 5098—2002	(470)
八、农业行业标准 灰树花 NY/T446—2001	(474)
附录	(481)