

农业
关键技术

图说丛书

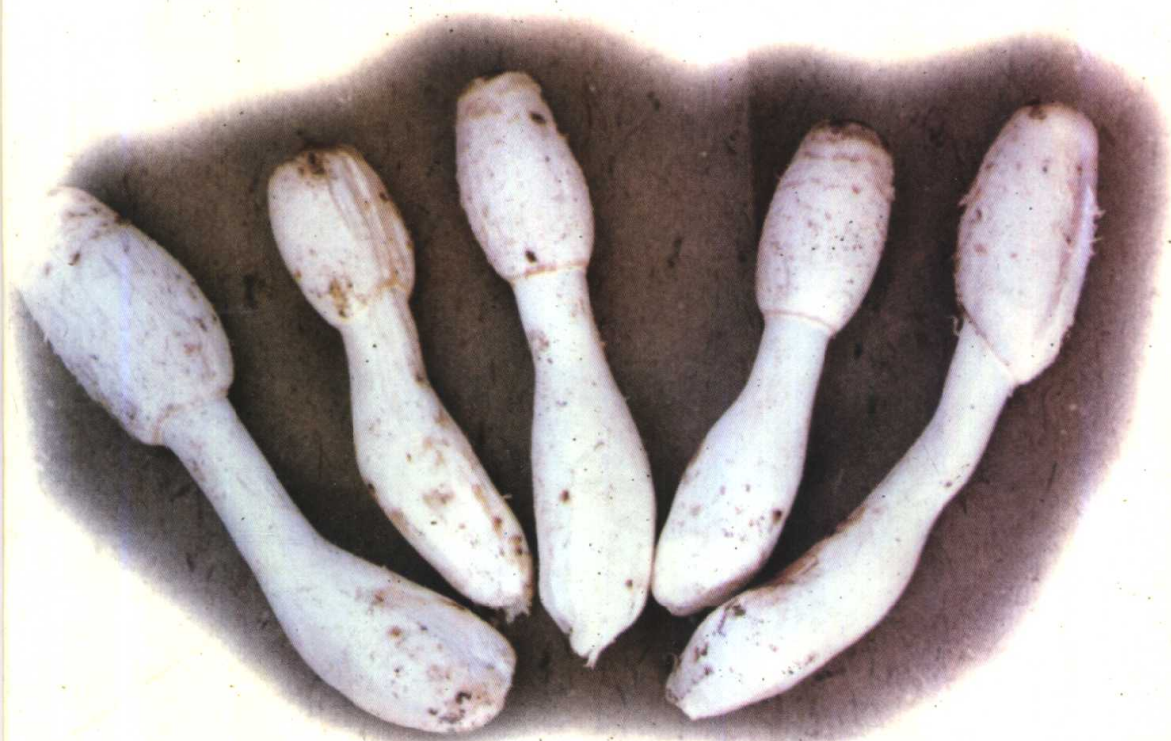


鸡腿菇

栽培技术图说

朱建明 袁书钦 杨建民 主编

河南科学技术出版社



●
●
●
●
●

食

用

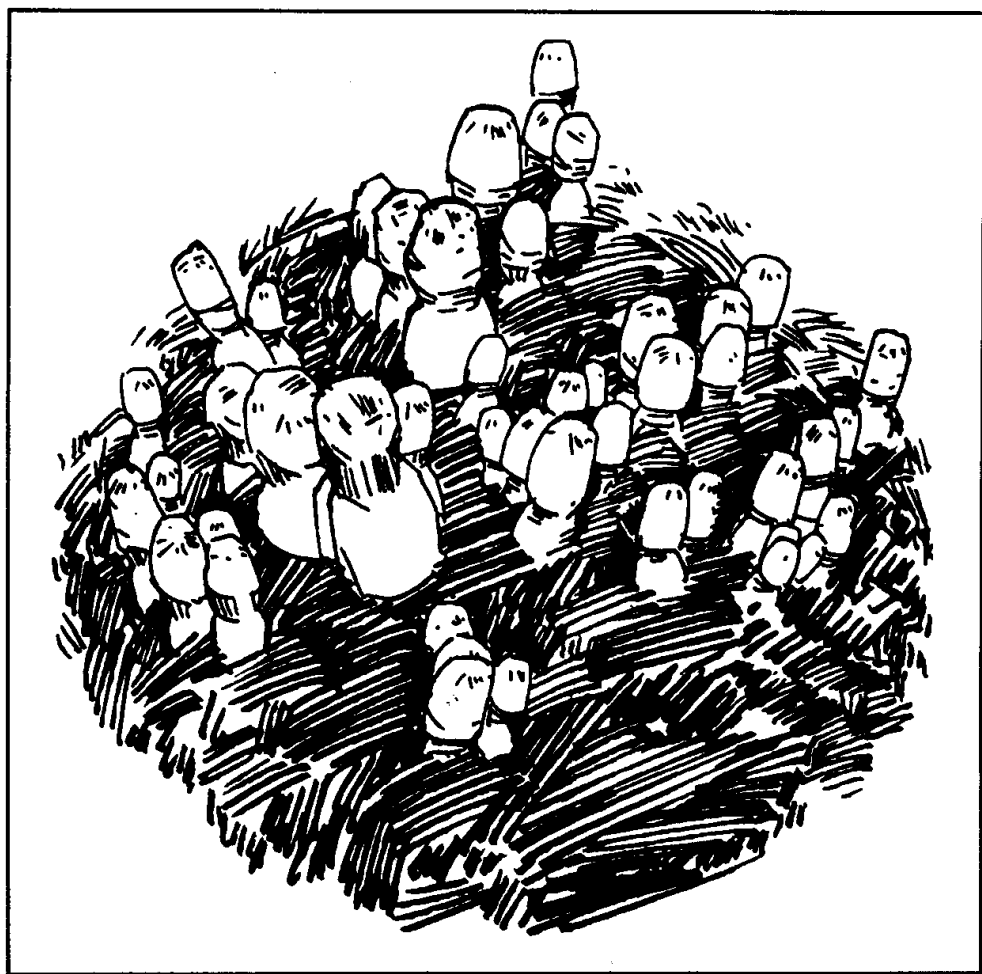
菌

类

农业关键技术图说丛书·食用菌类

鸡腿菇栽培技术图说

朱建明 袁书钦 杨建民 主编



河南科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

鸡腿菇栽培技术图说 / 朱建明等主编. — 郑州: 河南科学技术出版社, 2002.7

(农业关键技术图说丛书 · 食用菌类)

ISBN 7-5349-2817-6

I. 鸡… II. 朱… III. 鸡腿菇-蔬菜园艺-图解
IV. S646.1-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2002) 第 58424 号

责任编辑 周本庆 责任校对 张小玲

河南科学技术出版社出版发行

(郑州市经五路 66 号)

邮政编码: 450002 电话: (0371) 5737028

河南省辉县市文教印刷厂印刷

全国新华书店经销

开本: 890mm × 1240mm 1/32 印张 5.75 字数: 180 千字

2002 年 7 月第 1 版 2002 年 7 月第 1 次印刷

印数: 1—5 000

ISBN 7-5349-2817-6/S · 665 定价: 8.00 元

《鸡腿菇栽培技术图说》编著人员

主 编: 朱建明 袁书钦 杨建民

副 主 编: 徐赞吉 史耀强 李明雷 索世虎
蒋春涛 皮素琴 张自由

编著人员: 皮素琴 史耀强 朱建明 任润芳
李明雷 张自由 张保年 杨建民
侯春霞 赵合哲 徐赞吉 索世虎
袁书钦 蒋春涛

绘图人员: 徐书林 王 静



前 言

鸡腿菇是近年来新开发的一种珍稀食用菌，菇质鲜美，营养丰富。据分析，每100克干菇中含有粗蛋白25.1克、脂肪3.3克、总糖51.8克、纤维7.3克、灰分12.5克。在其蛋白质中含有20种氨基酸，其中有人体必需的8种氨基酸。鸡腿菇商品价值较高，生产周期短，投资少，见效快，效益高，是一种很有发展前途的食用菌。在目前我国大力调整农村产业结构的新形势下，退耕还林、退耕还草、优化农业产业结构已成为可持续发展农业的必然选择。发展鸡腿菇生产可以充分转化利用农林副产品，生产高附加值商品，同时还能优化农业生态环境，对于发展农村经济、增加农民收入、调整城乡人民膳食结构、增强农业创汇能力等均具有重要意义。

目前，有关鸡腿菇栽培方面的书籍尚不多见，为此我们组织从事鸡腿菇研究的科技人员和生产能手编写了这本《鸡腿菇栽培技术图说》，以图解的形式把鸡腿菇从菌种制备、栽培技术、病虫害防治到保鲜、贮藏和加工等一步一步地进行了详细的描述。希望本书能给广大鸡腿菇栽培人员提供有益的参考。

本书选题新颖，科学实用，通俗易懂，操作性强，可



供广大菇农、农业技术人员、农村基层干部参考,也可作为一本很好的鸡腿菇栽培技术培训教材。

由于作者水平有限,书中不足和疏漏之处,敬请广大读者批评指正。

编著者

2002年1月



目 录

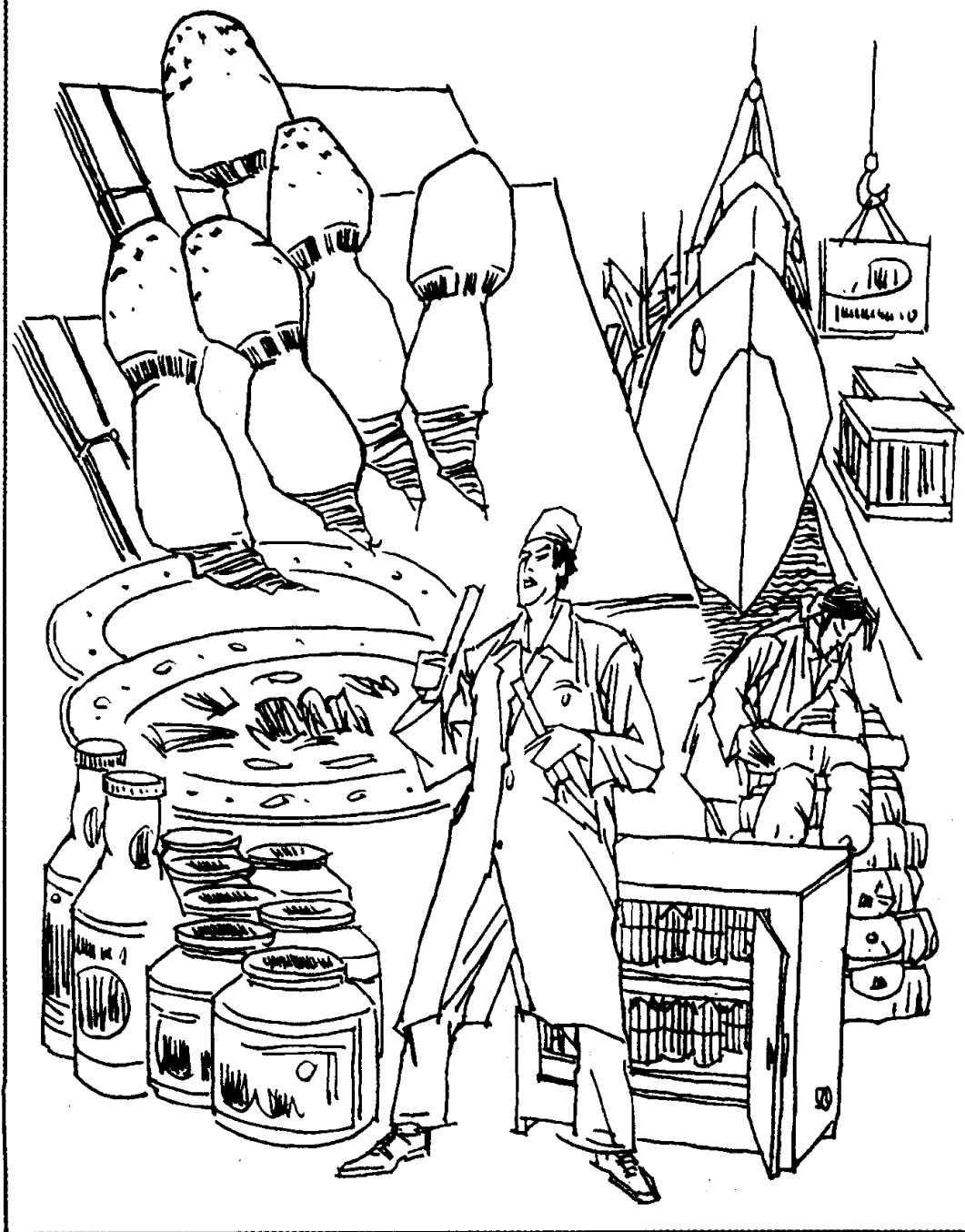
一、鸡腿菇生产基础知识	(1)
(一) 食用与药用价值	(2)
(二) 栽培历史与原材料	(4)
(三) 形态特征与生活史	(8)
(四) 生长发育所需的环境条件	(10)
二、鸡腿菇的生产设备	(18)
(一) 粉碎机械	(19)
(二) 灭菌设备	(20)
(三) 接种培养设备	(24)
三、鸡腿菇的菌种制备	(32)
(一) 菌种厂的选址	(33)
(二) 培养基的制作	(34)
(三) 母种的制作	(39)
(四) 原种与栽培种的制备	(50)
四、鸡腿菇代料栽培技术	(64)
(一) 栽培场地的选择	(65)
(二) 栽培方式	(66)
(三) 培养料的种类与配制	(69)
(四) 培养料的发酵及灭菌	(79)
(五) 接种养菌及入棚	(96)
(六) 出菇期的管理与采收	(122)
(七) 畦床栽培方法	(131)
五、鸡腿菇病虫害防治	(138)
(一) 褐腐病	(139)



(二) 木霉病	(141)
(三) 褐斑病	(143)
(四) 链孢霉病	(145)
(五) 鬼伞菌	(146)
(六) 青霉病	(148)
(七) 曲霉病	(149)
(八) 毛霉与根霉	(150)
(九) 细菌性病害	(152)
(十) 病毒病	(153)
(十一) 菇蚊	(155)
(十二) 蒲螨与粉螨	(157)
(十三) 菇蝇	(158)
(十四) 跳虫	(160)
(十五) 线虫	(162)
(十六) 蛞蝓	(163)
六、鸡腿菇的贮藏、保鲜与加工	(165)
(一) 鲜销鲜食	(166)
(二) 降氧法贮藏	(167)
(三) 低温贮藏	(168)
(四) 药物保鲜	(169)
(五) 冷冻贮藏	(170)
(六) 盐渍贮藏	(171)
(七) 罐头加工	(174)



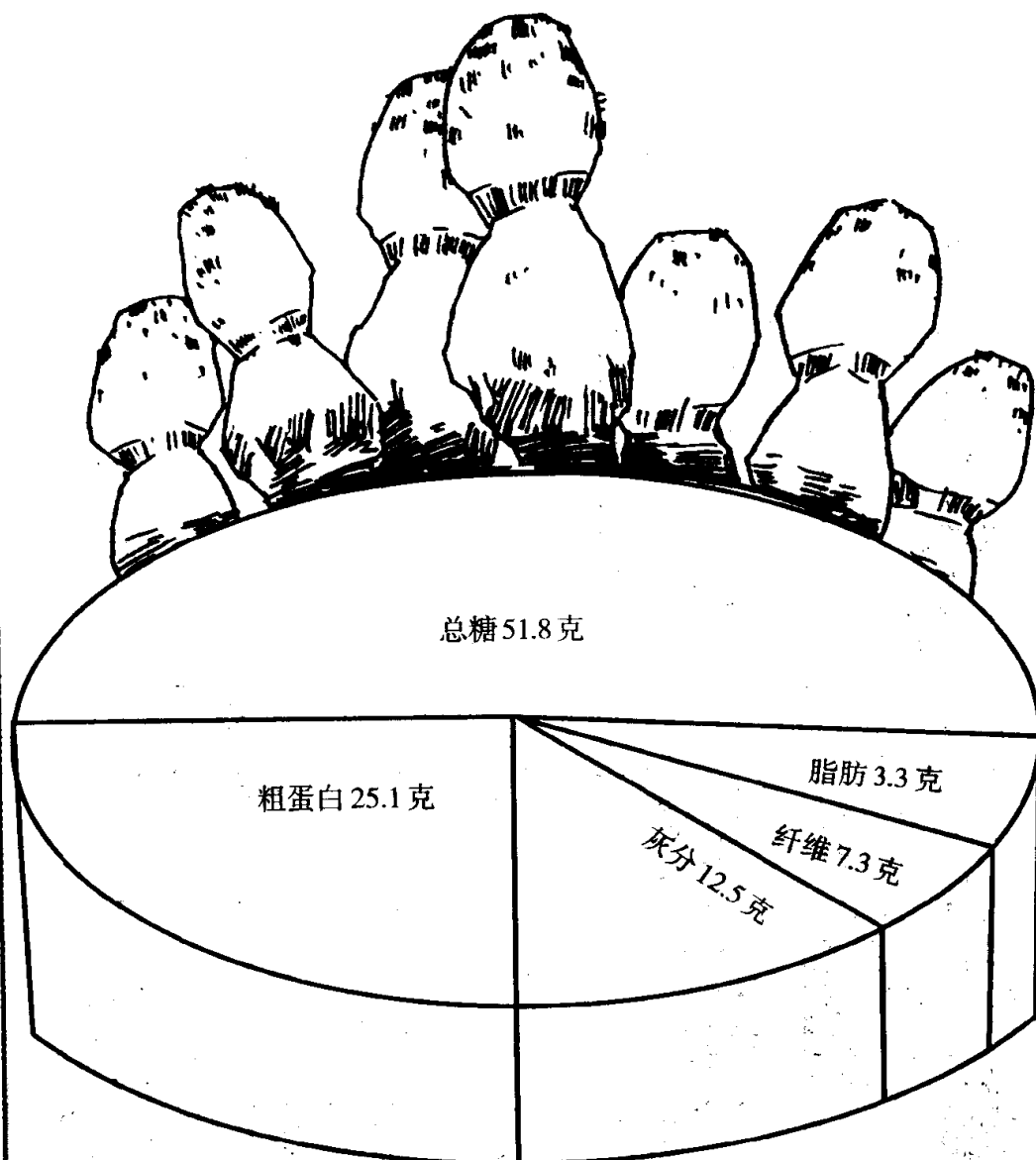
一、鸡腿菇生产基础知识





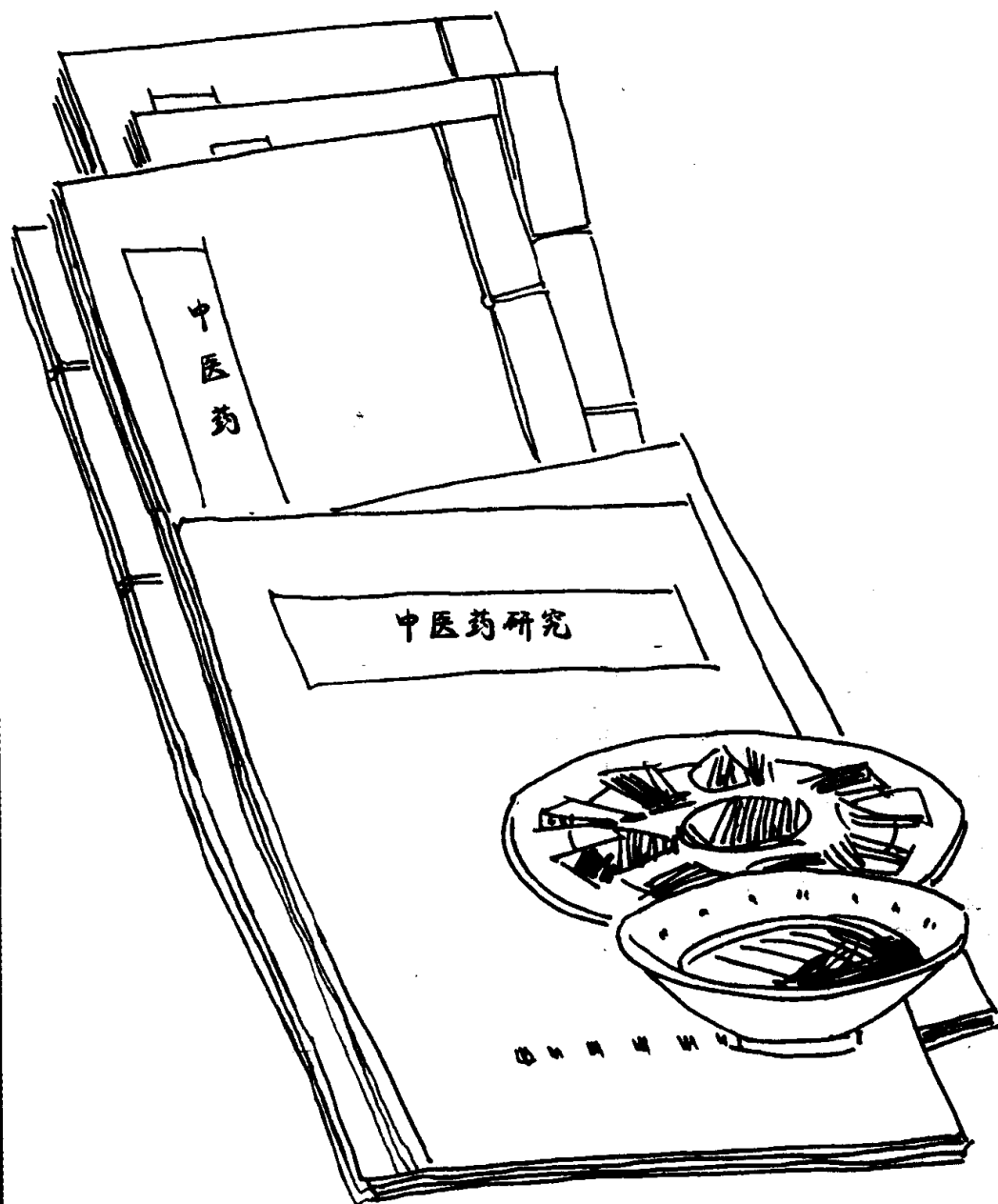
(一) 食用与药用价值

鸡腿菇的营养成分



鸡腿菇又名毛头鬼伞，是世界性分布的一种食用菌，它肉质肥厚细嫩，滑脆爽口，味道鲜美，营养丰富。据分析，每100克干菇中含粗蛋白25.1克、脂肪3.3克、总糖51.8克、纤维7.3克、灰分12.5克。其蛋白质中含20种氨基酸，人体必需的8种氨基酸全部具备。

鸡腿菇的药用价值



鸡腿菇还具有独特的医疗效果。中医认为其性平、味甘，有益脾胃、清神、助消化、增食欲、治疗痔疮之效。据最新报道，鸡腿菇的菌丝体和子实体中含有治疗糖尿病的有效成分，有很好的降血糖作用。

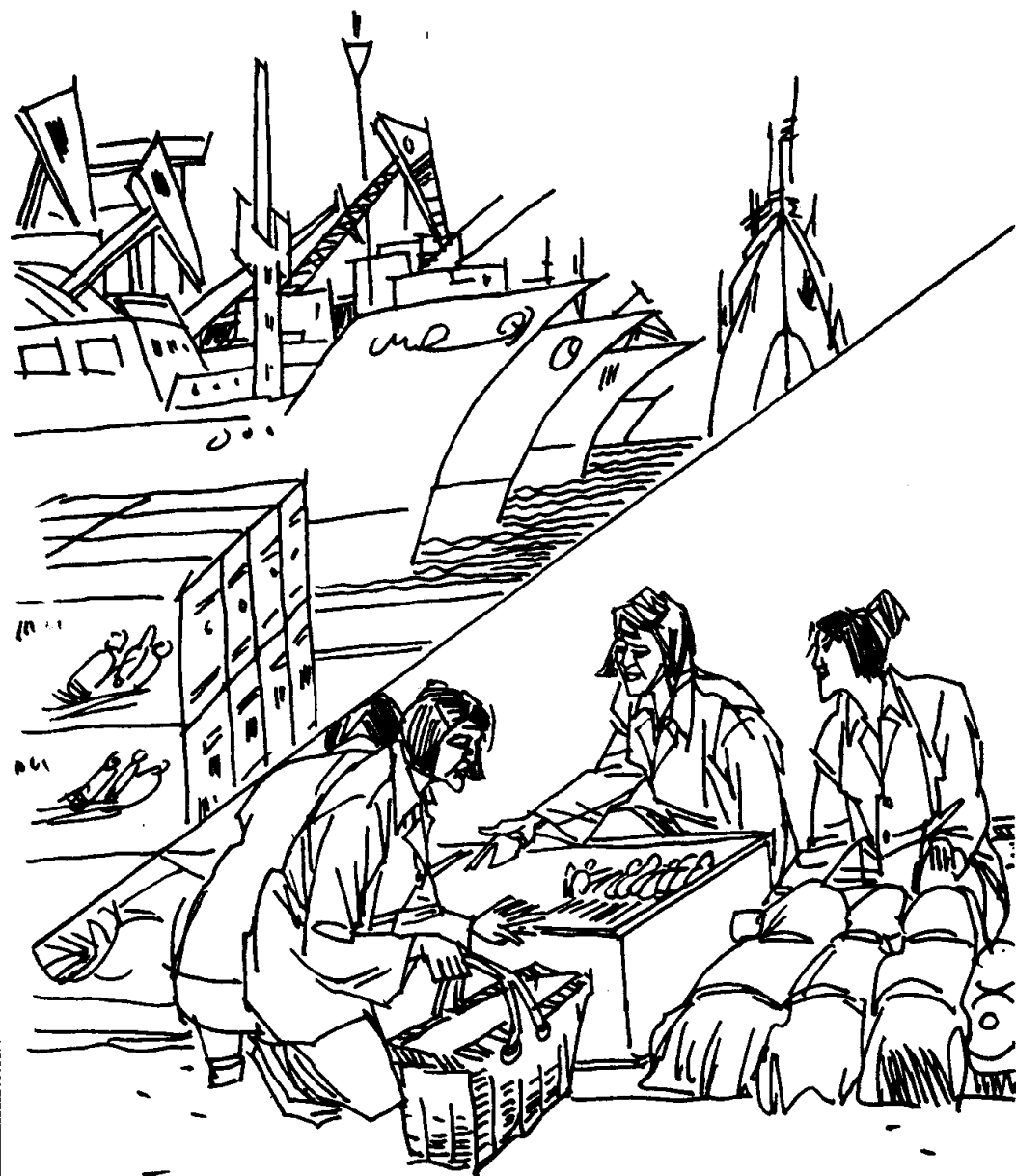
（二）栽培历史与原材料

栽培历史



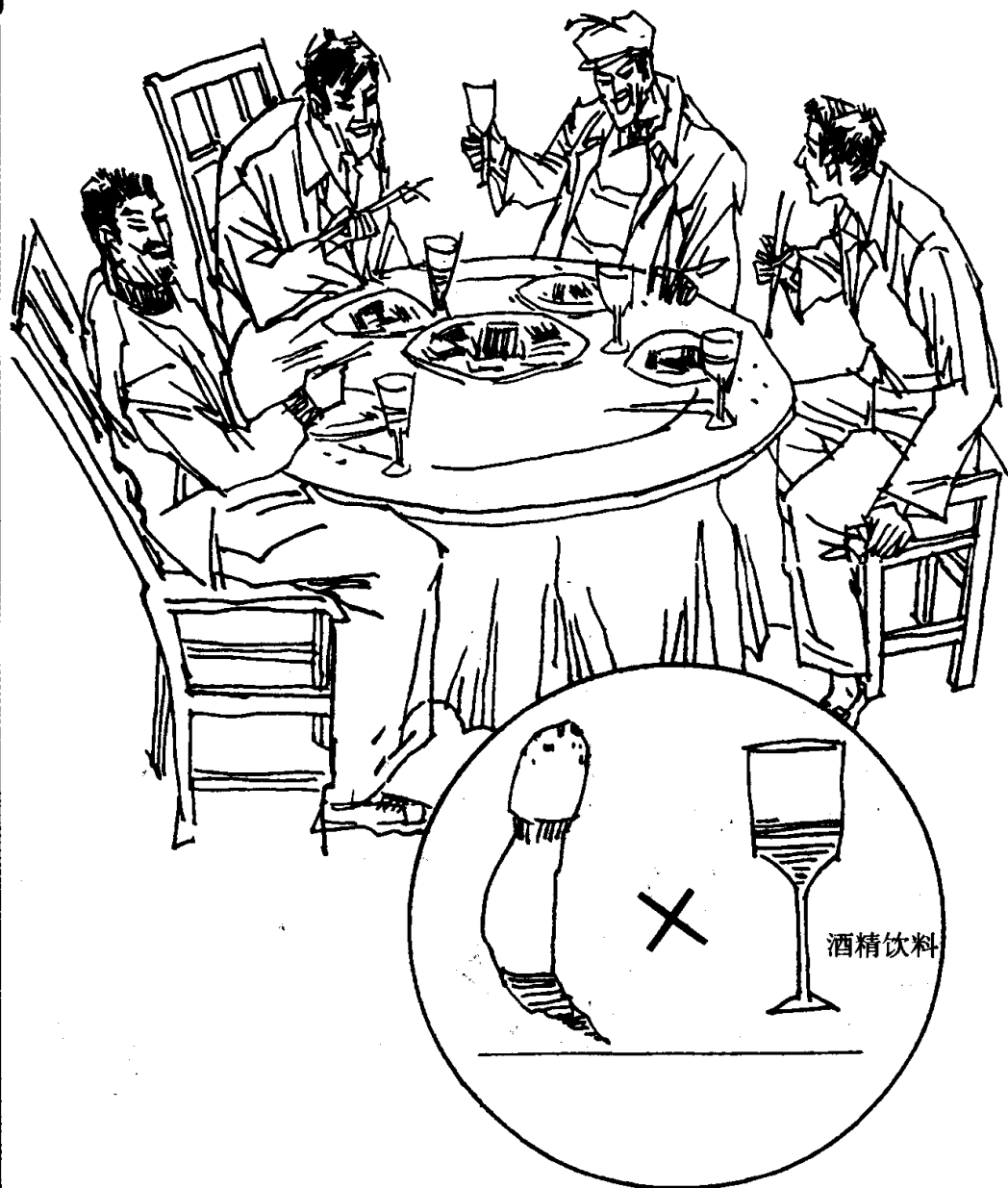
从20世纪60年代起，德国、捷克斯洛伐克和英国的食用菌研究者就开始鸡腿菇的培育工作，80年代后期，我国很多地方都开始进行鸡腿菇菌株分离筛选、栽培管理与贮藏加工的研究，并探讨出了一系列高产栽培技术。

出口创汇



现在, 鸡腿菇已成为人们生活的大众蔬菜品种之一, 消费量大, 前景广阔。我国每年都有大量鸡腿菇出口, 不仅满足了国际市场的需求, 也为我国换回了可观的外汇。

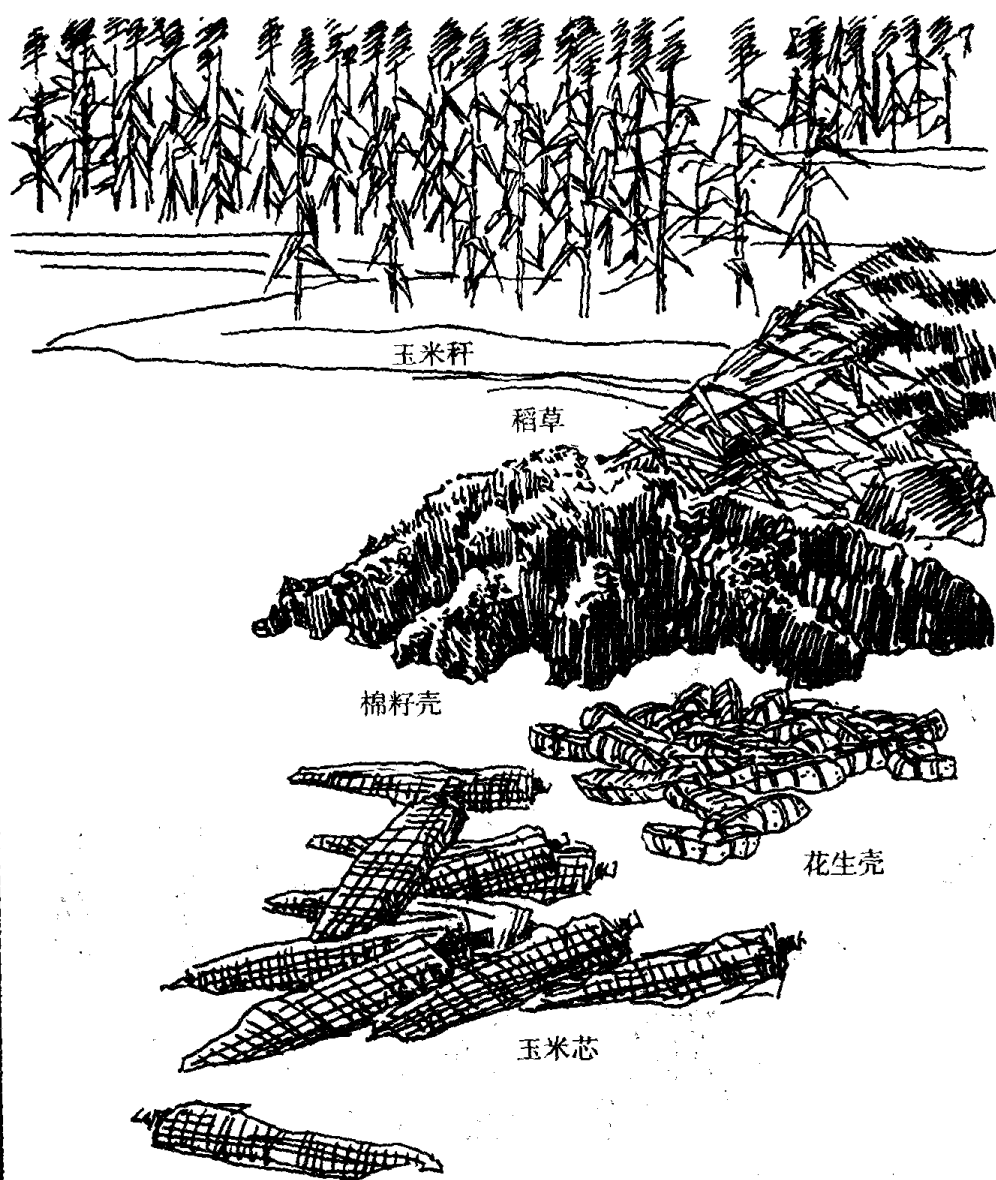
鸡腿菇与酒精饮料不能同时食用



食用时要注意鸡腿菇不能与酒精饮料同时食用，因为鸡腿菇与酒精饮料同时食用会发生轻微中毒现象，出现呕吐、腹泻等不适症状。



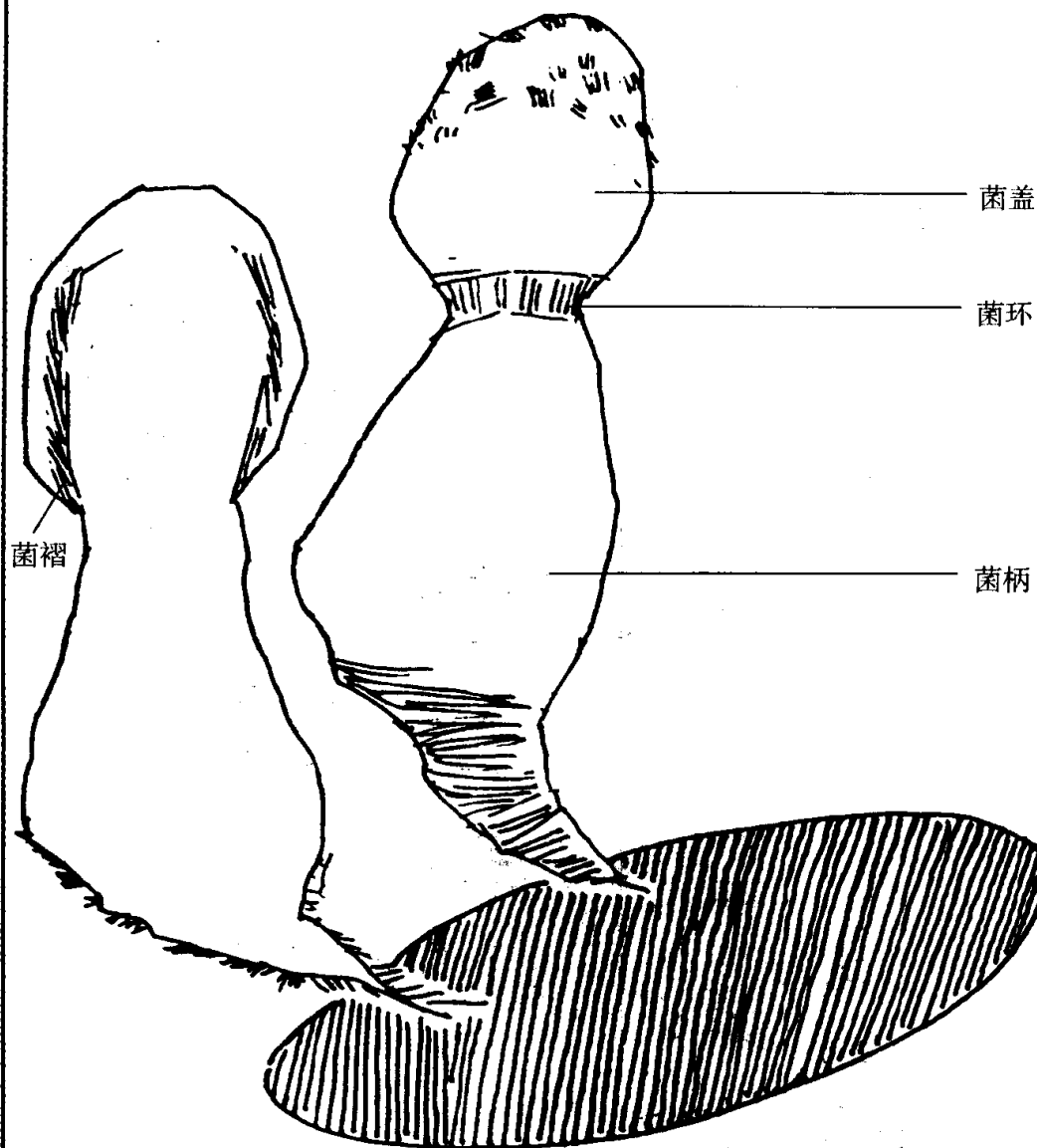
生产鸡腿菇的原材料



鸡腿菇人工栽培原料充足，大量农副产品，如稻草、麦秸、玉米芯、玉米秆、豆秆、花生壳、花生秧、棉籽壳及木屑等均可作栽培鸡腿菇原材料。具有栽培原料来源广泛、栽培方法简单易行、成本低、产量高、生产周期短、经济效益高等特点。

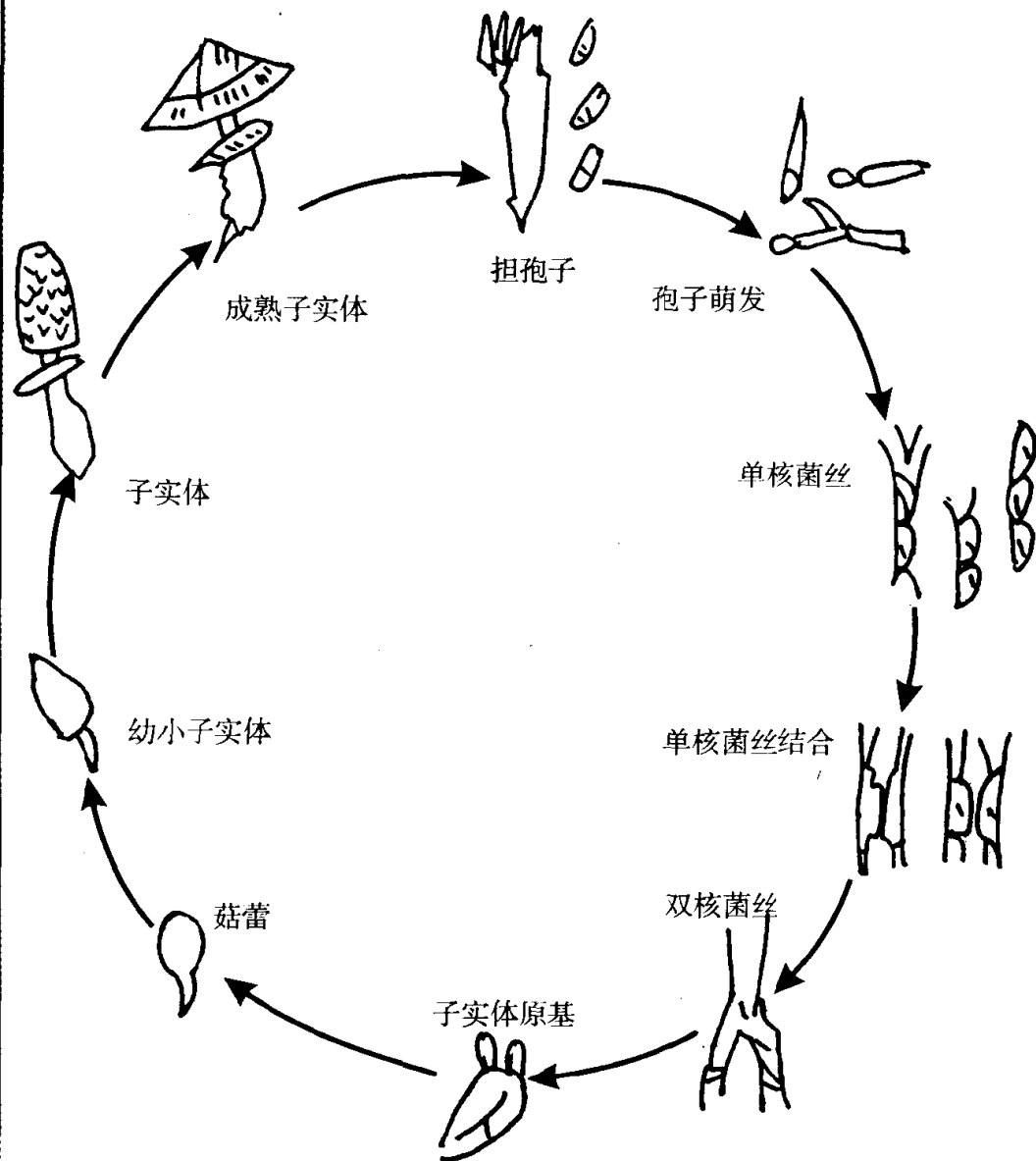
(三) 形态特征与生活史

子实体外部形态



鸡腿菇属于真菌门、层菌纲、伞菌目、鬼伞科、鬼伞属。它由营养体（菌丝）和繁殖体（子实体）两大部分组成。菌丝体是营养器官，由孢子萌发而成，呈白色，绒毛状。菌丝生长到一定时期，在适宜的温度、湿度等条件下发育形成子实体。子实体是繁殖器官，由菌盖、菌褶、菌柄、菌环组成，菌褶表面的子实层着生担子，担子上着生担孢子。

鸡腿菇的生活史



担孢子成熟后,从菌褶中弹射出来,在适宜的条件下萌发形成不能结菇的单核菌丝;单核菌丝结合形成双核菌丝;双核菌丝发育形成小瘤状突起的子实体原基,原基不断增大为菇蕾,继之长大为子实体,成熟的子实体又产生新的担孢子,这样孢子—菌丝—子实体—孢子的循环就是鸡腿菇的世代生活史。原基形成前的阶段为营养生长阶段,原基形成后为生殖生长阶段。