

香菇速生高产栽培新技术

XIANGGU SUSHENG GAOCHAN ZAIPEI XINJISHU

(第二版)



金盾出版社



ISBN 7-80022-834-7



9 787800 228346 >



ISBN 7-80022-834-7

S · 217 定价: 7.80 元

要 容 内
再 版 前 言

香菇速生高产栽培新技术

(第二版)

丁湖广 编著

金盾出版社

内 容 提 要

本书由福建省古田县食用菌协会理事长丁湖广编著。本书第二版充实了基础理论,收集并总结了近6年来香菇速生高产栽培的新技术、新经验。内容包括:香菇生产概述、生物学特性、厂(场)设备、原辅材料选择、菌种制作工艺、速生高产栽培新技术、特殊栽培技术、病虫害防治、采收与加工、系列产品开发技术10部分。适合香菇制种与栽培专业科技人员和广大菇农、军队农副业生产工作者阅读应用。

图书在版编目(CIP)数据

香菇速生高产栽培新技术/丁湖广编著. —2版. —北京:金盾出版社,1994.3

ISBN 7-80022-834-7

I. 香… II. 丁… III. ①香菇-栽培②栽培-香菇 IV. S646.1

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 68218137

传真:68276683 电挂:0234

封面印刷:北京百花彩印有限公司

正文印刷:北京3209工厂

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/32 印张:8 彩页:4 字数:178千字

2000年7月第2版第11次印刷

印数:397001—418000册 定价:7.80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)



▲ 菇花怒放



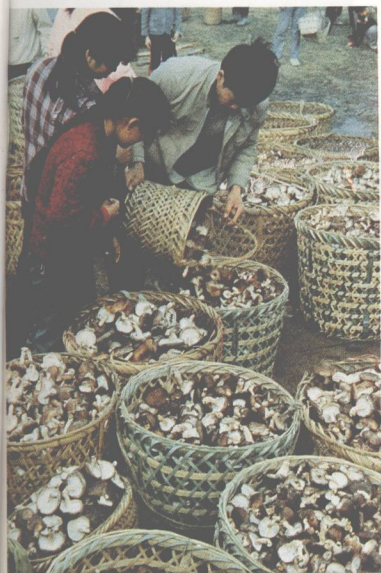
▲ 珍品花菇



▲ 长满菇蕾

▼ 套种竹荪

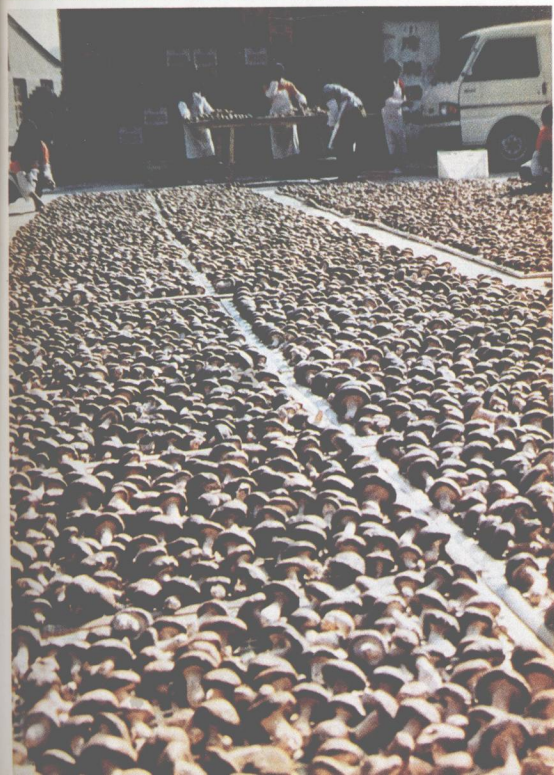




◀采收入筐



人造菇木▲



◀保鲜加工



▲机械烘干



▲ 人造梅花菇

▼ 香菇分等分级

15mm~18mm
1kg=2,800枚~3,000枚



● 18mm~21mm
1kg=2,300枚~2,400枚



● 21mm~24mm
1kg=1,800枚~2,000枚



4mm~27mm
1kg=1,600枚~1,800枚



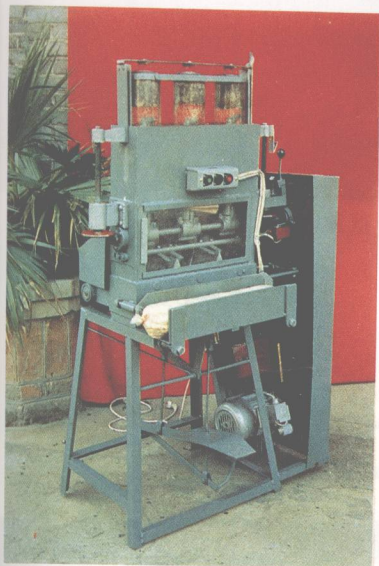
● 27mm~30mm
1kg=1,000枚~1,150枚



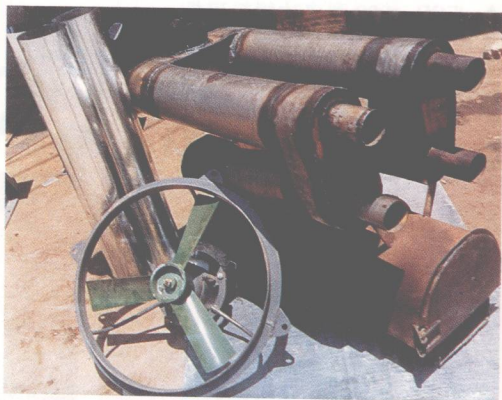
● 30mm~33mm
1kg=900枚~1,000枚



▼ BJ-315 型电动接种机



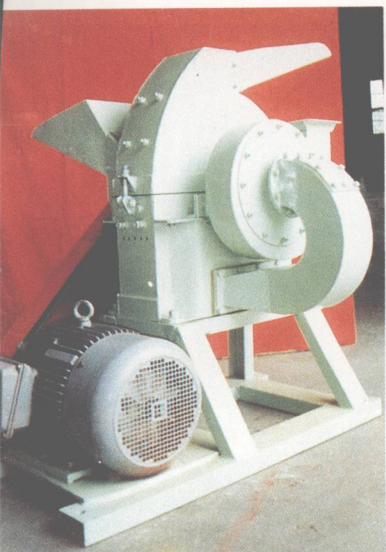
▲ 圆形卧式高压灭菌锅



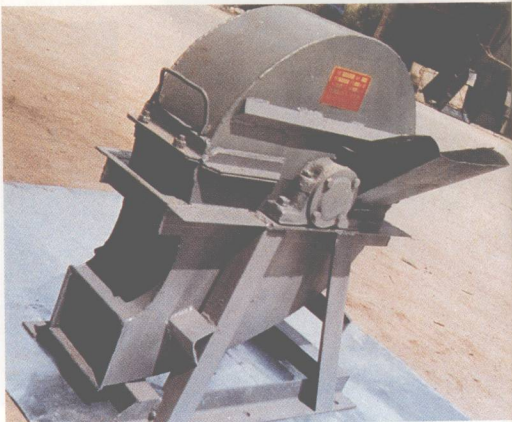
▲ 脱水机热交换器和排风扇

▼ SS-2801 新型接种净化器





▲ JFSP-500 型多功能粉碎机

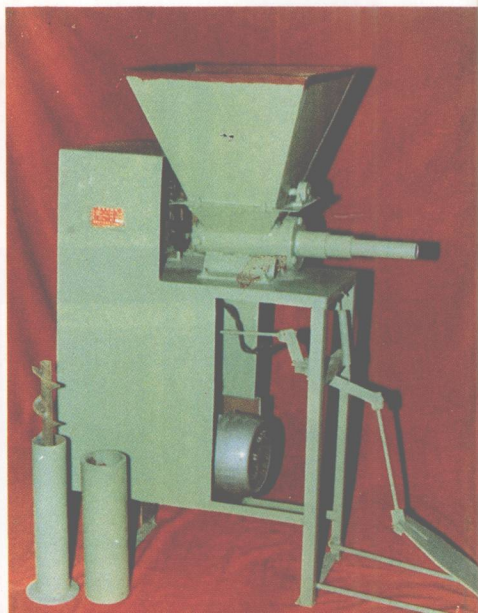


▲ MF-40 型圆周筛粉碎机

▼ 香菇装袋机



▼ 装袋装瓶两用机



再 版 前 言

《香菇速生高产栽培新技术》自 1987 年 5 月第一版发行以来,4 次印刷 26 万册,深受广大读者欢迎。其“星火”燎遍大江南北 20 余省,各地普获“闲田一亩种香菇,一年跨上万元户”的经济效益,并使我国跨入世界香菇大国之列。

《香菇速生高产栽培新技术》主要是以福建省古田县袋料野外栽培香菇为内容。此项新技术在国内外影响极大,1986~1991 年先后 4 次全国性的食用菌技术交流会均在古田召开。各地专家、学者,参观了现场,给予高度评价。日本菌草中心理事长田李孝氏来到福建考察,将袋栽香菇生产现场照片,刊登于日本《特产情报》(1988 年第二期)。美国著名的 CRC 出版公司,1989 年出版香港张树庭教授编著的《食用菌草及其栽培》(英文版),其中第六节为中国大陆香菇,书中 280~286 页详细介绍了古田袋栽香菇技术。

海内外不断从古田引进技术,1988 年 4 月,作者应四川省天全县人民政府的邀请,带领 16 名菇农前往承包 180 万袋的香菇生产技术,为当地培训 456 名种菇人才,使该县一年成为产菇“百吨县”。南方种香菇可行,北方是否可以?作者曾于 1987 年带领 12 名菇农,到陕西省安康地区 10 个县开发此项目,获得成功。1992 年 3 月,又应棉花主产区河南省扶沟县人民政府的邀请,带领 8 名菇农前往技术承包,采用棉籽壳为原料栽培香菇 96 万袋。由于北方温差大,产量高,有的每袋收鲜菇 1.2 千克,取得“南菇北栽”又一成功经验。1992 年 1 月,马来西亚一家冷藏工业公司派人来古田,高薪聘请菇农苏广忠前往种植香菇,《马来西亚日报》曾报道:“龙”之菇在诗巫放光

芒。

6年来随着生产的普及,技术不断突破,因此感到对原作有必要进行大幅度斧修与充实,加以完善。为此,作者根据这些年来亲自在南方闽、浙、鄂、粤、川、湘、赣、苏、桂,以及北方晋、陕、豫、鲁等20多个省(区)的考察与实践,从中总结经验与教训,同时收集了6年来生产中的新成就,提出的新问题,加以归纳,详尽剖析。

修订本取新弃旧,荟萃精华,充实基础理论,丰富实用技术,把作者1988年5月在华中农业大学所作的香菇技术讲座和同年11月在无锡全国食用菌新技术交流会上所作的《香菇产量未达标原因及其高产途径的探讨》的学术报告,1990年5月在沈阳召开的北方15省(区)食用菌会议上发表的《香菇代料栽培新技术》论文,以及同年12月在福州全国香菇专业会议上所作的《提高我国香菇质量问题的探讨》等学术报告的资料,加以系统的整理,融汇最新技术,增加新鲜内容,纳入本书再版稿中,力求满足读者的要求。

我们衷心感谢关心和支持本书原著的专家和有关同志。在再版修订过程中,我们又得到了黄年来、郑明利研究员,吴经纶、曾金凤、洪健尔副研究员等专家的关怀和帮助,得到了中共古田县委书记缪希铃,科协主席姚天湖,屏南县科委吴中周主任等领导的热情鼓励与支持。李鸿池、李大恒、李学义、曾进光、李明志等同志为本书提供照片与制图,在此一并致谢。

由于作者水平有限,且年已花甲,书中缺点和错误在所难免,恳请读者批评指正。

丁湖广
于福建省古田县 1993年10月

**金盾版图书,科学实用,
通俗易懂,物美价廉,欢迎选购**

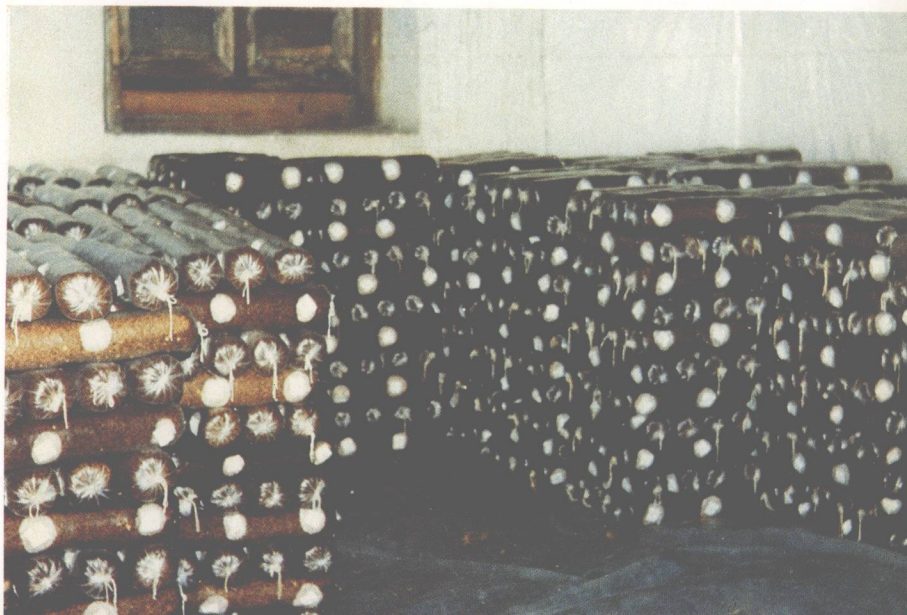
食用菌周年生产技术	6.70 元	食用菌科学栽培指南	22.00 元
食用菌制种技术	6.00 元	新编食用菌病虫害防治	5.50 元
食用菌实用加工技术	5.30 元	技术	5.50 元
食用菌栽培与加工(第二版)	4.80 元	地下害虫防治	6.50 元
灵芝与猴头菇高产栽培技术	3.00 元	怎样种好菜园(新编北方本)	5.50 元
金针菇高产栽培技术	3.20 元	怎样种好菜园(南方本第二版)	5.60 元
平菇高产栽培技术	3.50 元	蔬菜生产手册	10.00 元
草菇高产栽培技术	3.00 元	蔬菜栽培实用技术	16.50 元
香菇速生高产栽培新技术(第二版)	7.80 元	蔬菜生产实用新技术	15.50 元
中国香菇栽培新技术	9.00 元	蔬菜无土栽培新技术	8.00 元
竹荪平菇金针菇猴头菌栽培技术问答	4.40 元	无公害蔬菜栽培新技术	6.50 元
草生菇栽培技术	6.50 元	夏季绿叶蔬菜栽培技术	4.60 元
白色双孢蘑菇栽培技术	6.50 元	蔬菜高产良种	4.80 元
黑木耳与银耳代料栽培速生高产新技术	5.50 元	名特优瓜菜新品种及栽培	22.00 元
黑木耳与毛木耳高产栽培技术	2.90 元	蔬菜育苗技术	4.00 元
食用菌病虫害防治	4.90 元	瓜豆类蔬菜良种	6.00 元
		菜用豆类栽培	3.80 元
		豆类蔬菜栽培技术	9.50 元
		番茄辣椒茄子良种	5.90 元

以上图书由全国各地新华书店经销。凡向本社邮购图书者,免收邮挂费。书价如有变动,多退少补。邮购地址:北京太平路5号金盾出版社发行部,联系人郭思义,邮政编码100036,电话66886188。



▲ 野外菇棚外观

▼ 室内养菌排叠方式



目 录

一、香菇生产概述	(1)
(一)香菇发展史	(1)
(二)香菇的经济价值	(4)
(三)发展香菇生产的重要意义	(6)
(四)香菇市场前景展望	(8)
(五)新法栽培香菇的特点与可行性论证	(10)
二、香菇的生物学特性	(13)
(一)香菇在植物分类学中的地位	(13)
(二)香菇品种的划分	(14)
(三)香菇的形态特征	(14)
(四)香菇生活史	(16)
(五)香菇对生态条件的要求	(18)
三、香菇生产厂(场)设置	(26)
(一)菌种厂房的设置	(27)
(二)配套机械设备	(40)
(三)室内外生产场地	(46)
四、原辅材料选择	(51)
(一)主要原料	(51)
(二)辅助原料	(75)
(三)材料	(78)
(四)常用消毒与杀虫药品	(81)

五、菌种制作工艺	(88)
(一)菌种生产基本知识	(88)
(二)母种分离与培育	(91)
(三)原种制作方法.....	(102)
(四)栽培种制作方法.....	(108)
(五)液体菌种制作方法.....	(112)
(六)菌种质量鉴别.....	(117)
(七)菌种保藏与复壮.....	(119)
六、香菇速生高产栽培新技术	(122)
(一)栽培季节安排.....	(122)
(二)选择对路品种.....	(125)
(三)培养基配制.....	(130)
(四)培养料装袋灭菌.....	(139)
(五)打穴接种.....	(144)
(六)室内养菌.....	(151)
(七)野外脱袋排场.....	(157)
(八)菌筒转色催蕾.....	(162)
(九)出菇管理.....	(168)
(十)菌筒浸水补肥.....	(173)
七、香菇特殊栽培技术	(178)
(一)花菇培育.....	(178)
(二)香菇反季节栽培.....	(183)
(三)香菇连作四季长菇.....	(185)
(四)香菇水库漂浮栽培.....	(187)
(五)香菇竹荪组合式栽培.....	(187)
(六)林果间套种香菇.....	(190)

(七)香菇架层式立体栽培·····	(191)
八、病虫害防治 ·····	(193)
(一)常见杂菌的防治·····	(194)
(二)常见虫害的防治·····	(200)
(三)常见病害的防治·····	(206)
九、香菇采收与加工 ·····	(210)
(一)采收方法·····	(210)
(二)保鲜出口加工技术·····	(212)
(三)香菇脱水干制工艺·····	(215)
(四)特种菇加工方法·····	(220)
(五)干菇贮藏保管·····	(220)
(六)出口菇等级标准·····	(222)
十、香菇系列产品开发技术 ·····	(228)
(一)香菇柄肉松·····	(228)
(二)香菇罐头·····	(230)
(三)菇柄蜜饯·····	(232)
(四)人造香菇腊肉·····	(233)
(五)香菇调味素·····	(233)
(六)速溶香菇茶·····	(234)
(七)香菇可乐饮料·····	(235)
(八)香菇酱油·····	(236)
(九)香菇营养面条·····	(237)
(十)香菇素胶丸·····	(238)
附录: ·····	(238)
一、香菇菌种生产供应单位·····	(238)
二、香菇生产备料与配套设备·····	(239)