

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

21-4120

Кузнецов О.Ю.

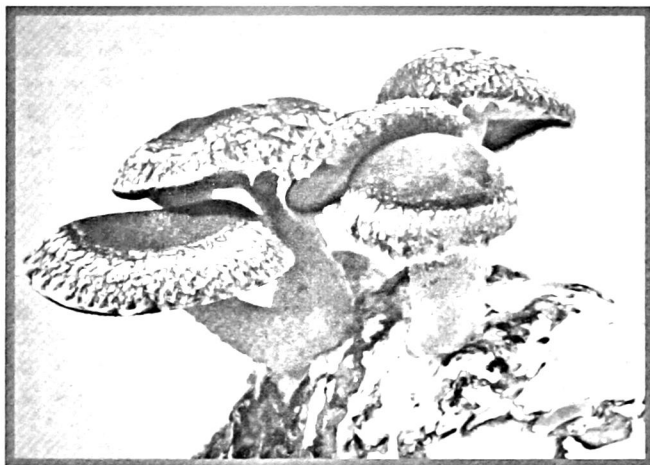


ПРОИЗВОДСТВО ЗЕРНОВОГО МИЦЕЛИЯ СЪЕДОБНЫХ ГРИБОВ

(Практическое руководство)

21-04120

Кузнецов О.Ю.



ПРОИЗВОДСТВО ЗЕРНОВОГО МИЦЕЛИЯ СЪЕДОБНЫХ ГРИБОВ

(Практическое руководство)

Иваново



2021

УДК 635.8
ББК 42.348
К89

Кузнецов, О.Ю.

К89 Производство зернового мицелия съедобных грибов.
Практическое руководство / О.Ю. Кузнецов. – Иваново : ПресСто,
2021. – 112 с. : с илл.

ISBN 978-5-6045431-6-0

Данная книга содержит обобщенный материал оригинальных исследований автора в области грибоводства. В настоящем руководстве представлен материал, касающийся оптимального и легкомасштабируемого процесса производства зернового мицелия высших грибов.

Данный материал предназначен для широкого круга заинтересованных лиц, которые могут найти необходимые, либо недостающие знания по успешному выращиванию зернового мицелия съедобных грибов.

Автор приводит неоднократно апробированный материал в данной области, который может быть полезен для широкого круга профессионально занимающихся промышленным производством зернового мицелия и другой грибной продукции, а также заинтересованных любителей в области грибоводства.

УДК 635.8
ББК 42.348

Подписано в печать 12.05.2021 г. Формат 60×84 1/16.
Усл. печ. л. 6,51. Тираж 100 экз. Заказ 3928

Издательско-полиграфический комплекс «ПресСто»
153025, г. Иваново, ул. Дзержинского, 39, строение 8
Тел. +7-930-330-36-20
E-mail: pressto@mail.ru

ISBN 978-5-6045431-6-0



9

© Кузнецов О.Ю., 2021.
© ООО «ПресСто», 2021.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение от автора	3
Подготовка питательных сред для выращивания чистых культур грибов	9
Жидкая культура грибов, техника ее получения и использования для выращивания зернового мицелия высших грибов	16
Поэтапное выполнение операций по выращиванию зернового мицелия высших грибов	56
Хранение зернового мицелия грибов	61
Тестирование жизнеспособности мицелия	64
Организация и структура микологической лаборатории по выращиванию зернового мицелия высших грибов	67
Десять основных правил успешной работы лаборатории. Десять правил для работников лаборатории по выращиванию, предупреждающих развитие конкурирующих микроорганизмов	73
Экологическая безопасность при производстве съедобных грибов	75
Вместо эпилога	80
Продолжение следует... ..	81
Химический состав грибов Шиитакэ	84
Приготовление и использование настойки гриба Шиитакэ	91
Возможности экспериментирования с мицелием грибов	94
Червячки (<i>Литературное эссе</i>)	101
Литература	111