

最新栽培紫苏心得体会怎么写(优质5篇)

每个人都有自己独特的心得体会，它们可以是对成功的总结，也可以是对失败的反思，更可以是对人生的思考和感悟。通过记录心得体会，我们可以更好地认识自己，借鉴他人的经验，规划自己的未来，为社会的进步做出贡献。以下我给大家整理了一些优质的心得体会范文，希望对大家能够有所帮助。

栽培紫苏心得体会怎么写篇一

紫苏，又称“大香草”，是一种常见的香料植物。它的味道独特，能够提升菜品的口感，因此备受厨师和美食家的喜爱。为了能够尝到新鲜的紫苏，我决定自己在家里种植。在栽培紫苏的过程中，我学到了许多知识，也体会到了耕耘的乐趣。下面，我将分享一下我的心得体会。

首先，要选择合适的土壤和环境条件。紫苏对土壤的要求不高，但最好选择肥沃、排水良好的土壤，这样有助于紫苏的生长和发育。另外，紫苏喜欢充足的阳光照射，因此选择一个光照充足的位置是十分重要的。

其次，要注意适时浇水。浇水是紫苏生长的关键步骤之一。一般情况下，紫苏每周需要浇水2-3次，每次保持土壤湿润即可，但不可过量。特别是在夏季高温的时候，要适时浇水，防止紫苏受到干旱的影响。

第三，要进行适当的修剪。紫苏的生长速度很快，一般每个月就需要进行一次修剪。适时修剪能够帮助紫苏保持较好的形态和健康的状态，同时也有利于新的枝叶的生长。

第四，要进行及时的防治病虫害工作。在栽培紫苏的过程中，病虫害是不可避免的问题。一旦发现紫苏植株出现病害或虫

害，要及时采取措施进行防治，避免病害扩散和虫害侵袭。

最后，要合理收割。一般情况下，紫苏的收割时间为种植后60天左右。在收割时，要选择晴天进行，这样有利于紫苏的香味提升。同时，每次收割要适量，不要一次割得太多，以免影响到紫苏的生长和长期利用。

通过这段时间的紫苏栽培经验，我深深体会到耕耘的乐趣和种植的重要性。耕耘不仅仅是一种体力活动，更是一种对自然的理解和爱护。看着紫苏在我精心的照料下茁壮成长，我感到无比欣慰和骄傲。

此外，紫苏不仅仅是一种香料植物，它也有一定的药用价值。研究发现，紫苏含有丰富的维生素C以及多种抗氧化物质，具有抗氧化、抗炎、抗菌等功效。因此，平时食用紫苏不仅可以增加菜品的口感和香味，同时也能够增强身体的健康免疫力。

总的来说，栽培紫苏不仅能够带来美食的享受，更能够体验到种植的乐趣。通过亲手栽培紫苏，我不仅学到了很多关于植物生长的知识，还感受到了与大自然的亲密接触。无论是在平时的生活中，还是在工作之余，种植紫苏都给我带来了一种放松和愉悦的心情。让我们一起从种植紫苏中汲取更多的快乐和智慧吧！

栽培紫苏心得体会怎么写篇二

本次栽培的食用菌为平菇和金针菇，基本流程为配料—拌料—装袋—灭菌—冷却—接种—培养—出菇—采收。具体过程如下：

1. 1培养料配方（12袋的用量）

棉籽壳3900g□麸皮1000g□蔗糖50g□caco350g□naoh5g□

水5000ml□调节ph至6.5，并拌匀。

1.2装袋

装料用袋是一端开口的塑料袋，装袋时应尽量把料压实对菌丝生长造成一定的压力，使其粗壮有力，生活力强。大致装到袋子的三分之二处即可，然后在开口处挖出一个半鸡蛋大小的凹槽，用橡胶圈套口封膜并用橡皮筋固定。

1.3灭菌

在实验室高压灭菌锅中120oc灭菌3h后出锅，放置在室温中冷却。

2.1接种

接种在无菌室的超净工作台上完成。在操作之前用紫外灯对无菌室进行消毒灭菌，接种之前用酒精棉球将双手、接种夹、菌瓶消毒灭菌。然后用接种夹夹取菌种放于培养料的凹槽中，并封口做好标注。整个接种过程在火焰旁完成，确保无杂菌的侵入。

接菌后将培养袋放于培养架上培养，要多次检查，加强通风降温，注意料温变化。料温要保持在20~25℃，如超过30℃，则会因受热产生杂菌而感染病害。养菌要求无光，经20 d左右菌丝长满后用散光照射，刺激出菇。

平菇现蕾后，应注意通风、增湿工作。出菇要求有微弱的散射光、温度10~15℃、相对湿度80%~90%。增加空气中的相对湿度，可向地面、墙壁、空间喷水，切忌直接向幼蕾喷水，一般正常天气每天喷水2次，而且浇水时要注意大通风，谨防平菇在厌氧高温的情况下感病而长出畸形菇。随着菇体的长大，应增加湿度，每天要轻喷、勤喷，以保持空气新鲜、湿润。

4.1 开袋

当菌袋变软、出现大量白色菌丝时，打开菌袋。去除菌袋料面上的老菌块、小菇蕾，促使新原基成丛地形成，达到整齐出菇的目的。

4.1.1 温度、湿度

在原基形成期，菇房最适温度为10~15℃，相对湿度为80%~85%。在菇蕾形成期温度应该保持在15~16℃，相对湿度为80%~85%。子实体生长期温度基本维持不变，室内相对湿度为85%~90%。

4.1.2 光线、通风

菇蕾发生初期需光照1~10 lx，菇蕾发生中后期需50~100 lx，每天开灯1~2h，进行间歇控制，菇蕾催齐后停灯。整个过程都应该保持通风良好。

子实体成熟后要及时采收，从培养料上轻轻旋下，要求轻采、轻拿、轻放，尽可能减少机械损伤。第一潮菇采收后，要将残留菌柄、碎菇、死菇清理干净，停止喷水两三天，让菌袋中的菌丝积累养分，然后再喷水促使第二潮原基形成。

食用菌的栽培最重要的就是防止杂菌感染，保证适宜的菌种生长环境。其中需要注意的有如下几点：

- 3、接种时要在无菌条件下进行，确保无杂菌感染，接种不同菌种时也要严格灭菌；
- 4、在培养过程中注意温度、湿度、光照的调节，并保证通风良好；
- 5、即将出菇时要及时开袋，以防影响菇的正常生长；

6、子实体成熟后要及时采收，轻轻将其旋下、轻拿轻放。

栽培紫苏心得体会怎么写篇三

栽培紫苏是近年来家庭园艺的一种新兴选择，无论是在农村还是城市，越来越多的人开始栽培紫苏。紫苏富含多种营养物质，而且其独特的口感也深受人们喜爱。在栽培紫苏的过程中，我逐渐领悟到一些心得体会。

首先，选择适合的种苗至关重要。紫苏的品种众多，各种颜色和口感各异。在购买种苗时，我们应该根据自己的需要和实际情况选择适合的品种。紫苏的种子非常小，所以在接种时要非常仔细，以防止种子散落。此外，我们还可以通过前期的观察和咨询专业种植人员的经验，选择适合自己栽培的紫苏品种。

其次，合理的肥料使用可以促进紫苏的生长。紫苏喜欢充足的阳光和富含有机质的土壤。在种植过程中，我们可以通过添加合适的有机肥料和营养液来满足紫苏的生长需求。施肥的频率和用量需要根据实际情况来调整，通常每隔一周至两周施一次肥料即可。此外，我们还要控制好紫苏的生长力度，适当地修剪和除草，以保持紫苏原有的生长状态。

第三，注意灌溉和排水。紫苏对水分的需求较大，但又不喜欢积水。因此，我们在浇水时要注意，要给紫苏提供适当的水分，但又要避免过度浇水导致水分积聚。特别是在梅雨季节和高温干旱的天气中，紫苏的浇水需求会增加，我们要及时调整浇水的频率和量。另外，为了保证紫苏的良好生长，我们还要注意排水问题，避免病虫害的滋生。

第四，定期进行病虫害防治。紫苏在生长过程中容易受到一些常见的病虫害侵袭，如蚜虫、斑点病等。为了保持紫苏的健康生长，我们要定期巡查植株，并及时采取相应的防治措施。通常可以使用农药或者生物防治的方法来控制病虫害的

发生。在使用农药时，我们要选择环保型的产品，并按照说明书正确使用，以免对环境和人体造成危害。

最后，合理的收割时间和方式也很重要。紫苏的独特香味在新鲜叶片中最为突出，因此我们要在叶片长成后及时进行收割。一般来说，紫苏的生长周期为60-90天，我们可以根据紫苏的生长状况来判断适合的收割时间。在收割时，我们要用剪刀轻轻地将叶片剪下，尽量避免损伤植株。收割完后，我们可以选择风干、烘干或者冷冻保存。这样可以保持紫苏的新鲜口感和营养成分。

通过栽培紫苏的过程，我逐渐感受到了自然界的魅力和园艺的乐趣。在繁忙的生活中，栽培紫苏不仅给我们带来了美味，还让我们与大自然更加亲近。我相信，在不久的将来，越来越多的人会加入到栽培紫苏的行列中，并且从中获得更多的乐趣和收获。

栽培紫苏心得体会怎么写篇四

自高中迷上生物学，虽然懊恼自己因偏科不能进二本学校的生命科学院，不能身着白褂研究前沿科学。但是进入我校生物教育专业后我亦觉得老天待我还不错，我的心愿也不算落空，所以一直虔诚的学习着。

学校的设备有限，也空有我一腔激情，最后实验大多被局限了，也没有些许成果可言。于是就更注重其他不需要精密仪器的专业知识。不能自己搞科研，就时刻关心科研动态，也不枉自己的专业修为，不是个科学家，也修个皮囊装装样子。

高考假期在家无事，我一直关注cctv7的《农广天地》和《科技苑》，每天早早把菜摘好，才能在饭点前不受打扰的守着电视。也不求甚解每有创意新型农业典型就记下。我想总有一日能用上，我那“生态农场”借鉴这些可不是很好。就用这一点一滴的农业技术典型堆砌真我的“生态农场”。

《食用菌栽培技术》只是大三的选修课，且这期不知何如竟没有开设相应的实验课，学校附近也没可供实习的基地，所以一开始我也想其他同学一般，并不重视，上课或看公招书或看自己的散文小诗歌甚至补补晚上失眠的空缺，在我看来这节课就是食之无味弃之可惜的鸡肋，总之，没怎么放在心上。

国庆回家见习，每天跑上跑下，非常充实，我终于又找到了从前忙碌的快乐，每天追着老师听课，请教他们的教学经验，努力备课，只为把第一次讲课做的精细再精细一点。见习的那几天，天气很闷热，透着灰蒙蒙呢的光，但是那几天我的心里是亮堂的，抬头时笑容似乎都能对应的云团驱散。我惊喜每个老师夸奖，惊喜教过的孩子们的问好，我想要就是这种充满挑战的忙碌的日子，这种每天肾上腺素会忽然急速上升的感觉，才让我觉自己是也活生生的人。

回学校，首先必须经过晕车的洗礼，那可不比一场感冒对我的伤害小，然而我不能让自己的生活和身体一起跌进冰窖，我不能以身体的虚弱为借口不认真学习，我也厌倦了日无所获得日子，我还想把见习时的亢奋状态延续下去。

于是，我开始思考我要怎样来对待我的课业，还是每天只带个躯体去课堂上跑龙套吗？那我回学校干嘛，还不如在中学教生物，心情好愿意去做好每一件事，那收获可不比在学校少，至少我的教法会有很大的提升。但是已在学校的事实是不能改变的，那就改变自己的心境吧，好好歹歹每天都会过去，何不好好听课，学点东西，那样自己才算充分利用为时不多的在校时间，也免得日后遗憾。

我每天除了带公招书和散文诗类，也还是好好的带上教科书，一本杂记本，方便在有新知识点时及时记下，好记性不如烂笔头的道理我还是懂的。

而在众多的选修课中，除了因爱好植物喜欢《园林花卉学》，《食用菌栽培技术》就是最喜欢的了，且不谈学到了什么技

术，就食用菌一些基本情况介绍就已经很吸引我，因为我本来就很喜欢吃蘑菇或者说食用菌。我认为那是更能让我“清心寡欲”的食物，没有血腥和杀戮，也不似有些青菜一般味同嚼蜡，却又能满足人体所学的各种蛋白质和维生素的需要，而且或脆爽或绵柔。总之，我对其爱不释手，东坡《于潜僧绿筠轩》中有云，“宁可食无肉，不可居无竹”，我说“食可无肉，尚需有菌”。

我确乎是一个感性的人，是个唯心主义者，对于《食用菌栽培技术》的学习方法我也什么成系统的学习方法，但我知道积极汲取有利于自己的“营养”。

在《食用菌栽培技术》的课堂里，我了解到平时不知的食用菌常见病虫害，以及防治方式。不仅用“未来菌农”的身份要求自己注重防治方法技术，也加强了作为消费者对食用菌的安全问题的重视。学会了辨识食用菌的优劣好坏，当然也学会了不少挑选低毒少药的食用菌的方法。

因为没有实际操作，所以我的一切知识仅限于理论基础，即便如此，我也觉得收获颇多，还遐想万千。我知道不常见的鲜色的野生蘑菇都得谨慎对待，也知道它们的致病原理，所以这对喜欢野外探寻的我，无疑是好事，至少我不会误食这些毒蘑菇，在一定程度上是对自身的一种保护。而这些大多生活在了无人烟的地方的毒蘑菇们，它们无疑也是生物界的瑰宝，更是引起我的发现欲求知欲。

佛说“一念成佛，一念成魔”，这些毒蘑菇之所以魔的形象示人，是因为人类还没有找到正确的方式，事物总是相生相克，人类不能使其为自己服务，所以这些精灵只得高举自己的武器予以自我防护。

比如粪锈菌，现在是怀疑有毒，有人吃了内化为自身物资，有人吃暴毙而亡，这是为什么呢？是什么样的人密码决定着它是天使还是魔鬼？答案现在还不为人知，但一定就存在与

人们的机体里，现在的我没有条件做研究，但我想我这些思考会是有得以验证的一天，不久的将来会有有足够知识有良好条件的科学家来解决这些问题。

面多众多的食用菌栽培基质，我也有自己的选择。目前最重要的就是实现可持续发展。我是不赞成传统的香菇生产方式的用大量的原木生产香菇。现代食用菌栽培技术原料取材广泛，常用的有作物秸秆、果壳、蔗渣、木枝、木屑和畜禽粪便等。从理论上说，凡是纤维素或木质素含量较高，并且不含有毒副产物或抑制真菌生长物质的植物材料，都可以作为食用菌栽培的原料。

某些地区发展桑蚕业，就可利用桑秆和蚕沙等副产品（废弃物），作为食用菌栽培的良好材料。此外，板栗、油茶及核桃等桂西北地区特色农产品生产和加工的副产物，也可以作为食用菌生产的替代原料，变废为宝，化害为利，实现资源最大化利用。

再说说我对灵芝盆栽的思考，当我第一次听说这个项目我不禁眼前一亮。一直以来我只想过用植物作盆景。比如一些景天科多肉植物，稍加修饰，配以不同的花盆、碎石块、小玩偶营造不同的意境就可得到赏心悦目的效果。灵芝本为食用佳品，生活中不常见，虽见过也因从前不了解栽培方法，所以从未思考过。

老师的提点是，直接把灵芝菌体脱水，再配以花盆固定，附上一些基质或者塑料的“土壤”不仅可以以假乱真，还可以长期保存，更具有观赏价值和收藏价值，就可以促进消费者的购买欲。

而生活不能没有绿色，像我一样的小清新小文艺大有人在，既然有人在为高端消费制造“灵芝盆景”我何不为普通大众打造一款“灵芝意境”，正好满足文艺青年们的精神需求。

生态农场是我的梦想，但现在因为《食用菌栽培技术》的启发，再一次添砖加瓦，那一天这可无意间落到心上的柳条儿，定会依依舞动与繁花相映成趣！

栽培紫苏心得体会怎么写篇五

我是一个对植物充满热爱的人，最近几年开始尝试在自家院子里种植各种香草蔬菜。在众多的植物中，紫苏是我最喜欢的一种。通过长时间的耕耘和摸索，我对栽培紫苏有了一些心得体会，下面将与大家分享我种植紫苏的经验。

第一段：选择合适的地点和土壤

紫苏对阳光的要求较为苛刻，所以在选择种植地点时一定要选择充足的阳光照射。同时，紫苏对土壤的要求也比较高，喜欢湿润而排水良好的土壤。在种植前，我先为紫苏种植区域进行了适当的改良，将土壤松软并加入适量的有机肥料，以提供足够的养分和保持土壤湿润度。

第二段：合理控制浇水和肥料

紫苏是一种较为耐旱的植物，对于浇水的要求相对较低，过度浇水反而容易引起根部的病害。因此，我每次都是等到土壤表面稍干后再进行浇水，保持合适的湿度。另外，对于肥料的使用也要谨慎。过多的肥料会导致紫苏生长过于茂盛，影响风味。我选择每两周施一次有机肥，以保证紫苏的营养需求。

第三段：合理修剪和疏伐

紫苏生长迅速，因此需要进行一定的修剪和疏伐。过长的茎叶不仅会影响植株的美观，还会影响其生长环境。我每两个月左右对紫苏进行一次修剪，保持植株的体型均衡。在修剪时，要注意使用锋利的剪刀，以免对植株造成伤害。此外，

适量的疏伐也是必要的，可保持紫苏植株的通风性和光照度。

第四段：防治病虫害

紫苏容易受到一些病虫害的侵袭，比如蚜虫和真菌性病害等。为了防治病虫害，我主要采取了物理和生物措施。对于蚜虫，我使用肥皂水或农用酒精喷雾进行喷洒，以达到驱赶和杀灭的目的。对于真菌性病害，我使用了炭疽菌和腭腆鏽菌等生物农药喷洒，可起到一定的防治作用。

第五段：及时采摘和储存

紫苏的鲜香味主要来自于叶子和嫩芽，因此在紫苏长势良好时，及时采摘是非常重要的。我通常在早晨采收，因为此时紫苏的挥发性香气最高。采摘后，可以将紫苏用湿巾或湿纸巾包裹，并放入保鲜袋中储存。在储存紫苏时，尽量避免长时间暴露在空气中，以保持其新鲜度和香气。

通过长时间的栽培和经验总结，我逐渐掌握了种植紫苏的窍门和技巧。紫苏虽然对环境和土壤有一定的要求，但只要掌握好合适的种植方法，就能够更好地培养出香气浓郁的紫苏植株。紫苏的栽培经验也为我今后种植其他植物提供了一定的借鉴和指导。希望我的经验能够对喜欢种植紫苏的朋友们有所帮助，让大家都能够种出风味独特的紫苏植株。