

<<食用菌科学栽培指南>>

图书基本信息

书名：<<食用菌科学栽培指南>>

13位ISBN编号：9785082085879

10位ISBN编号：5082085875

出版时间：金盾出版社

作者：汪昭月 著

页数：717

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<食用菌科学栽培指南>>

内容概要

为满足和便于广大读者较全面系统地了解食用菌栽培知识和技术的需求,我们将金盾版《食用菌制种技术》、《中国香菇栽培技术》、《平菇高产栽培技术》、《金针菇高产栽培技术》、《草菇高产栽培技术》、《黑木耳与毛木耳高产栽培技术》、《竹荪高产栽培技术》(尚未出版)、《食用菌周年生产技术》、《食用菌实用加工技术》等九种书合编成册,删除重复内容,做了适当调整。内容科学实用,操作性强,通俗易懂,适合广大菇农和农业技术员阅读。

<<食用菌科学栽培指南>>

书籍目录

第一编 食用菌制种技术第一章 食用菌种的物资准备第一节 食用菌菌种厂厂房及设备第二节 培养基的种类及制备第三节 灭菌与消毒第二章 食用菌制种技术第一节 食用菌菌种的分离及扩大繁殖第二节 食用菌的接种与培养技术第三节 几种主要菇类的菌种制备第四节 菌种生产中的杂菌、害虫防治第三章 食用菌菌种鉴定与保藏第一节 食用菌菌种鉴定第二节 食用菌菌种保藏第四章 食用菌菌种选育第一节 自然选育第二节 诱变育种第三节 杂交育种第四节 基因工程育种第二编 中国香菇栽培技术第一章 中国香菇业生产现状与发展前景第一节 中国香菇业生产现状第二节 中国香菇业的发展前景第二章 香菇生长发育形态与生活环境第一节 香菇的生活史第二节 香菇生产发育形态第三节 香菇生长发育必需的生活条件第三章 中国香菇栽培新技术第一节 香菇块式栽培技术第二节 香菇人造菇木栽培技术第三节 香菇菌包栽培技术第四节 花菇代料栽培技术第五节 香菇稻麦秸秆屑栽培技术第六节 香菇增产新技术第四章 香菇的分级采收与保鲜包装第一节 香菇的分级与采收第二节 香菇的保鲜包装第五章 香菇生产基本设备及设施第一节 香菇生产用机械第二节 香菇栽培场房设备及设施第三节 香菇加温调湿设备第三编 平菇高产栽培技术第一章 平菇的自然分布、生产现状与发展前景第一节 平菇的自然分布第二节 平菇的生产现状第三节 平菇的发展前景第二章 平菇的生物学特性第一节 平菇子实体的形态特征第二节 平菇营养与繁殖器官的形成过程第三节 平菇的生活史第四节 平菇的生存环境条件第三章 平菇的人工栽培第一节 栽培场地第二节 栽培原料第三节 栽培品种与季节第四节 培养料的投量与菌种的播种方法第五节 栽培技术第六节 采收第四编 金针菇高产栽培技术第一章 金针菇的分布、栽培概况及实用价值第一节 金针菇的分布与人工栽培概况第二节 金针菇的营养与药用价值第二章 金针菇的生物学特性第一节 形态特征与习性第二节 生活史第三节 生长发育条件第三章 金针菇的栽培技术第一节 良种介绍第二节 栽培适期第三节 培养料的准备第四节 栽培方法及管理第四章 金针菇的采收与分级第一节 金针菇的采收第二节 金针菇的分级第五编 草菇高产栽培技术第一章 草菇的栽培概况及实用价值第一节 草菇的栽培概况第二节 草菇的实用价值第二章 草菇的生物学特性第一节 草菇的形态结构第二节 草菇的发育和生活史第三节 草菇对生态环境的需求第三章 草菇的栽培材料第一节 培养料的准备第二节 培养料的处理第四章 草菇栽培场地的设置与消毒第一节 室内栽培场地的设置与消毒第二节 室外栽培场地的设备与消毒第五章 草菇的栽培技术第一节 稻草栽培法第二节 棉籽壳栽培法第三节 废棉栽培法第四节 玉米秸秆栽培法第五节 甘蔗渣栽培法第六节 大豆秸秆栽培法第七节 麦秆栽培法第八节 混合料栽培法第九节 食用菌废弃料栽培法第十节 死菇原因分析及预防措施第十一节 草菇的采收和分级第六编 黑木耳和毛木耳高产栽培技术第一章 黑木耳高产栽培技术第一节 黑木耳的栽培概况与实用价值第二节 黑木耳的生物学特性与生活条件第三节 黑木耳常用菌种第四节 黑木耳的段木栽培第五节 黑木耳的代料栽培第二章 毛木耳高产栽培技术第一节 概述第二节 毛木耳的生物学特性与生活条件第三节 毛木耳的代用料栽培第七编 竹荪高产栽培技术第一章 竹荪在食用菌中的地位、分布和主要种类第二章 竹荪的生活史和生活条件第三章 竹荪菌种制备第四章 竹荪栽培与管理第五章 采收与收后处理第八编 食用菌周年生产技术第一章 食用菌周年生产的意义与开发前景第一节 食用菌周年生产的意义第二节 食用菌周年生产的开发前景第二章 食用菌的生活条件与农业气候资源利用第一节 食用菌的生活条件第二节 农业气候资源利用第三章 食用菌生产的基本设备与设备第一节 生产场地的布局第二节 栽培设施的种类及结构第四章 食用菌生产的投资与经济效益第一节 生产设施与设备的投资第二节 降低生产成本第三节 周年栽培计划的制定和增加经济效益的途径第五章 食用菌周年生产实例第一节 高海拔地区香菇周年生产技术之一第二节 高海拔地区香菇周年生产技术之二第三节 低海拔地区香菇周年出菇设施栽培第四节 室内人工气候下香菇周年生产第五节 平菇周年生产技术之一第六节 平菇周年生产技术之二第七节 平菇周年生产技术之三第八节 平菇周年生产技术之四第九节 台湾金针菇周年栽培技术第十节 闽北气候条件下周年袋栽毛木耳第十一节 地热温室周年栽培草菇第十二节 食用菌室内周年生产模式第十三节 菇类周年生产供应配套技术第十四节 多品种搭配周年生产技术第十五节 利用自然气温周年生产食用菌第十六节 多菇周年生产第十七节 香菇、竹荪组合周年生产技术第十八节 菇耳6茬周年栽培技术第十九节 利用育秧温室周年栽培食用菌第二十节 香菇周年栽培品种选育第二十一节 姬菇周年生产技术第二十二节 自然条件下滑菇的周年栽培第二十三节 金针菇的周年生产技术第九编 食用菌实用加工技术第一章 概述第一节 食用菌的营养价值第二节 食用菌的保健药用价值第三节 食用菌加工的重要性第

<<食用菌科学栽培指南>>

二章 食用菌初级加工 第一节 食用菌干制技术第二节 食用菌腌制技术第三节 食用菌制罐技术第四节 食用菌保鲜技术第三章 食用菌精细加工第一节 食用菌蜜饯加工技术第二节 食用菌糕点加工技术第三节 食用菌糖果与休闲食品加工第四节 食用菌米面加工技术第四章 食用菌深度加工第一节 食用菌饮料加工第二节 食用菌浸膏、冲剂加工第三节 食用菌调味品加工第四节 食用菌美容化妆品加工第五章 食用菌保健药品加工第一节 食用菌保健酒加工第二节 食用菌多糖加工第三节 食用菌多糖含量的测定附录一 培养料含水量之一附录二 培养料含水量之二附录三 可作食用菌培养料的工业下脚料的营养成分附录四 食用菌生产中使用酒精的稀释浓度与方法

<<食用菌科学栽培指南>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>