

<<图说鸡腿蘑栽培关键技术>>

图书基本信息

书名：<<图说鸡腿蘑栽培关键技术>>

13位ISBN编号：9787109151628

10位ISBN编号：710915162X

出版时间：2011-1

出版时间：中国农业出版社

作者：王波，黄忠乾 著

页数：74

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>

<<图说鸡腿蘑栽培关键技术>>

内容概要

食用菌自身的营养和保健功能特点使其具有良好的市场前景，其美味备受消费者青睐；其生产利用农林副产品、净化环境的特点深受社会关注；其节省耕地、立体栽培的高效益生产方式，在确保我国食品安全中发挥着重要作用。

食用菌已成为农业生态、环境保护、农民增收的重要产业。

近年来，由于国家政策的大力扶持。

进一步调动了广大生产者的积极性，食用菌产业稳定发展。

但是生产中仍有不少技术问题需进一步明确和解决。

为此，在农业部公益性行业（农业）科研专项“食用菌菌种质量评价与菌种信息系统研究与建立”（3—27）的支持下，通过对不同区域、不同种类生产中的技术问题的调查研究，组织专家整理、编写了《建设社会主义新农村图示书系》食用菌栽培关键技术系列，以图文并茂的形式介绍了平菇、黑木耳、香菇、白灵菇、鸡腿菇、金针菇、茶树菇，蘑菇、草菇栽培的关键技术。

希望这些书的出版，对于食用菌产业的发展起到推动作用，对菇农增收有所帮助。

<<图说鸡腿蘑栽培关键技术>>

书籍目录

前言一 概述 (一) 开发利用现状与前景 (二) 经济价值二 生物学特性 (一) 分类地位 (二) 子实体形态特征 (三) 生态习性 (四) 营养生理特性 (五) 环境条件三 栽培设施及设备 (一) 菇房设施 (二) 灭菌设备 (三) 机械设备 (四) 接种设备四 材料准备及培养料配方 (一) 原材料准备 (二) 培养料配制原则及配方五 菌袋制作 (一) 配制培养料 (二) 装袋 (三) 灭菌 (四) 接种 (五) 培养发菌六 栽培出菇管理 (一) 自然条件下室内栽培出菇方法 (二) 自然条件下塑料大棚内栽培管理 (三) 自然条件田间塑料小拱棚栽培方法 (四) 发酵料栽培方法 (五) 夏季人防工程隧道内栽培方法 (六) 冬季加热保温栽培方法 (七) 设施栽培方法七 产品保鲜与加工 (一) 产品分级与保鲜贮运 (二) 盐渍加工 (三) 干制加工八 病虫害防治 (一) 病害防治方法 (二) 虫害防治方法主要参考文献

<<图说鸡腿蘑栽培关键技术>>

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>