第一图书网, tushu007.com

<<图说平菇栽培关键技术>>

图书基本信息

书名：<<图说平菇栽培关键技术>>

13位ISBN编号：9787109151697

10位ISBN编号：7109151697

出版时间：2011-1

出版时间：中国农业出版社

作者：宫志远，任鹏飞　主编

页数：90

字数：83000

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

第一图书网, tushu007.com

<<图说平菇栽培关键技术>>

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，在确保我国食物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

第一图书网, tushu007.com

<<图说平菇栽培关键技术>>

书籍目录

前言一、平菇生物学特性　(一)概述　(二)生物学特性二、平菇菌种、菌包生产　(一)厂房的规划与布局　(二)设备设施　(三)制种所需的用具和用　(四)菌包生产三、设施与设备四、平菇的栽培与管理　(一)糙皮侧耳　(二)姬菇　(三)凤尾菇　(四)秀珍菇　(五)金顶侧耳五、平菇的保鲜与加工　(一)乎菇的化学成分及其贮藏加工特性　(二)平菇的保鲜六、平菇菌渣综合利用与无害化处理技术主要参考文献

第一图书网, tushu007.com

<<图说平菇栽培关键技术>>

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