

<<平菇>>

图书基本信息

书名：<<平菇>>

13位ISBN编号：9787122096937

10位ISBN编号：7122096939

出版时间：2011-1

出版时间：化学工业出版社

作者：郭成金

页数：150

字数：90000

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>

<<平菇>>

内容概要

本书作者为2009年度全国优秀科技特派员，有着26年食用菌栽培实际工作经验和教学经验。

本书介绍了平菇的营养价值、经济价值、环境要求、标准化制种技术、菌种保藏技术、高效栽培技术、采收与保鲜技术、病虫害综合防治技术等内容。

突出了标准、高效、低耗、安全栽培技术特点。

本书可作为广大食用菌种植厂及种植户的参考用书。

<<平菇>>

书籍目录

第一章 平菇生产与市场概况 第一节 平菇的价值 一、营养价值 二、经济价值 第二节 平菇生产发展现状 一、发展现状 二、食用菌产业发展方向 三、食用菌产业发展的问题与对策

第二章 生物学基础 第一节 平菇的生活史 一、生物学特征 二、生活史 第二节 平菇生长分化的条件 一、水分要求 二、营养要求 三、空气要求 四、温度要求 五、光照要求 六、酸碱度要求

第三章 菌种厂的基本内容 第一节 菌种厂的布局设计 一、布局设计 二、基本内容设计 第二节 其他设施、设备 一、容器 二、温室棚膜 三、喷灌设备 第三节 灭菌与消毒技术 一、物理方法灭菌技术 二、化学方法灭菌技术 三、消毒与灭菌的效果检验技术

第四章 平菇栽培技术 第一节 菌种质量与鉴定标准 一、基本定义 二、菌种的提纯与复壮 三、纯菌种的制备技术 四、菌种保藏技术 第二节 栽培技术 一、引种与选种 二、原料的购贮 三、栽培场地的选择与棚室建设 四、生产性母种的制作 五、原种的制作 六、栽培种的制作 七、出菇菌棒的制作 八、育菇管理 九、产品包装与保鲜 十、姬菇的栽培特点

第五章 常见病虫害防治技术 一、常见竞争性杂菌病害与防治 二、寄生性杂菌病害 三、食用菌的有害动物 四、有害微生物和动物的综合防治

第六章 采后加工及贮藏技术 一、食用菌有机食品的生产 二、加工与贮藏

附录 附录 平菇(侧耳)菌种质量要求 附录 常用母种培养基及其配方 附录 常用原种和栽培种培养基及其配方 附录 常用栽培性状检验培养基配方 附录 中国主要农业区气象条件 附录 食用菌采集记录表 参考文献

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>