

<<名贵珍稀菇菌栽培新技术丛书>>

图书基本信息

书名：<<名贵珍稀菇菌栽培新技术丛书>>

13位ISBN编号：9787122157188

10位ISBN编号：7122157180

出版时间：2013-1

出版时间：严泽湘 化学工业出版社 (2013-01出版)

作者：严泽湘

页数：136

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>

<<名贵珍稀菇菌栽培新技术丛书>>

前言

我国是菇菌生产大国，总产量和出口量均居世界首位，这是值得国人引以为豪的一项重要产业。

菇菌以其高蛋白、低脂肪、营养丰富、滋味鲜美而著称，且具多种药用功能，被世界公认为“绿色食品”和“保健食品”。

菇菌生产可利用多种农作物秸秆和农副产品加工的下脚料作为原料，在室内或室外进行栽培，既不占耕地，又无污染物，其培养料废弃物还可作为优质有机肥料使用，对改善农田土壤团粒结构、提高农作物产量极为有利。

菇菌产品既可丰富人们的生活，又可出口创汇，社会效益和经济效益十分显著。

菇菌生产虽在我国有一定的栽培历史，但不少人尤其是新菇农仍然技术水平较低，迫切需要一些新的技术资料。

为满足这部分菇农的要求，我们特组织具有实践经验的科技工作者编撰了本丛书，一共6册，其书名分别如下：
《灵芝·蜜环菌·白灵菇》 《双孢菇·口蘑·金福菇》 《香菇·黄伞·榆黄蘑》
《茯苓·滑菇·球盖菇》 《黑木耳·银耳·金耳》 《猴头菇·草菇·茶薪菇》

本丛书最大的特色是“名贵”与“珍稀”。

因为只有“名贵”，才能经久不衰，畅销国内外市场；只有“珍稀”，才能占领国际市场的一席之地。

因此，丛书中所选品种有的早有栽培，如口蘑、香菇、灵芝、银耳等，这些品种因其名贵，长期以来一直俏销海内外，而被选入其中。

有的品种是近年来从国外引进或我国科技工作者对野生菇菌进行驯化成功的新品种，并已取得较为成熟的栽培经验，如白灵菇、金福菇等，因其“珍稀”而被入选。

本丛书的编著者还十分注意一个“新”字，即菇菌生产中的新原料、新配方、新的栽培方式等，旨在对传统的培养料、栽培技术有所突破，从而拓宽菇菌生产的空间，以利菇菌产业更好地向前发展。

此外，本丛书还有一个显著特色就是，插图多，除了名贵菇菌的形态图外，还有菌种制作、栽培式样等操作方面的示意图，有很强的直观性，很适合广大新菇农参考使用。

本丛书在结构体例及内容上较同类书籍有所创新，主要有以下几点：
书名新颖。

每册书从封面上一看，便可知道其中的品种，便于菇农选择购买适合自己的书。

短小精练。

每册书只有15万字左右。

没有过多的理论阐述，多为实用技术，通俗易懂，实用性和可操作性很强。

食药兼备。

每册书里既有可供食用的菇菌品种，也有可作药用的菇菌。

一册在手，任你选用。

新老结合。

每册书中，既有近年来引进或驯化成功的珍稀新品种，也有传统的名贵老品种，可以任意选用。

栽培技术新。

书中的多数品种，除了介绍常规栽培技术外，还介绍了众多较为新颖的“优化栽培新法”，各地菇农可根据当地特点，因地制宜择优使用。

覆盖面广。

书中所选栽培新品种和栽培模式，涉及东至上海、西到西藏、南至海南、北抵黑龙江的广大平原山区、湖区草原等广阔区域，全国各地可因地制宜加以选用。

以上既是本丛书的特色也是它的“亮点”，相信广大菇农会喜欢它的。

本丛书的出版，得到了原湖北农学院经济技术开发处副主任、原京山县微生物站站长、原荆州市荆州区应用科学技术研究所所长、现惠福商贸有限公司董事长曾祥华先生的鼎力支持，特此致谢！

书中所有插图均选自《中国食用菌》和《食用菌》等书刊，由于联通不畅，未能征求原作者意见，极为抱歉，恳请谅解，特此致谢！

<<名贵珍稀菇菌栽培新技术丛书>>

如能取得联系定付稿酬。

让我们一起奋斗，在菇菌产业这块宝地上为建设小康社会和社会主义新农村作出应有的贡献！
严泽湘2012年12月于荆州古城

<<名贵珍稀菇菌栽培新技术丛书>>

内容概要

《名贵珍稀菇菌栽培新技术丛书：茯苓、滑菇、球盖菇》详细地介绍了茯苓、滑菇、球盖菇三个菇菌的营养成分、药用价值、形态特征、生长条件、菌种制作、栽培技术等内容，并附有形态和部分生产操作图，直观性、实用性和可操作性很强，适合广大新老菇农使用，亦可作为职业院校相关专业师生的参考读物。

<<名贵珍稀菇菌栽培新技术丛书>>

书籍目录

第一章 茯苓 一、概述 二、营养成分 三、药用价值 四、形态特征 五、生长条件 六、菌种制作 七、常规栽培技术 八、优化栽培新法 九、茯苓商品等级标准第二章 滑菇 一、概述 二、营养成分和药用价值 三、形态特征 四、生长条件 五、菌种制作 六、常规栽培技术 七、优化栽培新法第三章 球盖菇 一、概述 二、营养成分 三、药用价值 四、形态特征 五、生长条件 六、菌种制作 七、培养料的准备 八、常规栽培技术 九、优化栽培新法 十、病虫害防治附录 附录一 无公害菇菌生产要求 附录二 鲜菇初级保鲜贮藏法参考文献

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>