

<<食用菌生产技术>>

图书基本信息

书名：<<食用菌生产技术>>

13位ISBN编号：9787501960620

10位ISBN编号：7501960623

出版时间：2007-9

出版时间：中国轻工业

作者：王德芝

页数：328

字数：409000

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>

<<食用菌生产技术>>

内容概要

本书共分十二章，系统介绍了食用菌生物学特性、制种技术、栽培技术、产品加工技术等基础理论知识和实践技能。

前四章主要介绍食用菌的生物学特性和制种技术；第五章食用菌栽培设施及原料基质；第六章介绍食用菌常规品种的栽培；第七章介绍珍稀食用菌栽培；第八章介绍珍稀药用菌栽培；第九章介绍食用菌的病虫害防治；第十章介绍食用菌无公害生产；第十一章详细介绍食用菌保鲜与加工；第十二章为实训部分。

本书对食用菌生产具有较强的针对性，可作为相关专业教学用书，也可作为职业培训及生产一线技术人员、科研人员的参考书。

<<食用菌生产技术>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 食用菌的概念及其在自然界中的地位 第二节 食用菌的重要价值 第三节 我国发展食用菌生产的有利条件 第四节 我国食用菌产业存在的问题及对策 第五节 食用菌的营销方略
 思考题第二章 食用菌的生物学特性 第一节 食用菌的形态特征 第二节 食用菌的生理生态 第三节 食用菌的分类 第四节 影响食用菌生长的环境条件 第五节 毒菌及菌中毒 思考题第三章 食用菌制种技术 第一节 制种设备及程序 第二节 消毒与灭菌 第三节 菌种的生产技术 第四节 液体菌种生产技术 第五节 菌种的分离、培养 第六节 菌种保藏 思考题第四章 食用菌的菌种选育 第一节 食用菌的生活史和繁殖方式 第二节 人工选择育种 第三节 杂交育种 第四节 原生质体融合育种 第五节 基因工程育种简介 第六节 野生食用菌驯化育种简介 思考题第五章 食用菌栽培设施及原料基质 第一节 食用菌的栽培设备及设施 第二节 食用菌栽培原料基质 思考题第六章 常见食用菌栽培技术 第一节 平菇栽培 第二节 双孢蘑菇栽培 第三节 香菇栽培 第四节 黑木耳栽培 第五节 草菇栽培 第六节 金针菇栽培 第七节 银耳栽培 第八节 毛木耳栽培 思考题第七章 珍稀食用菌栽培技术 第一节 鸡腿菇栽培 第二节 猴头菌栽培 第三节 灰树花栽培 第四节 白灵菇栽培 第五节 茶薪菇栽培 第六节 真姬菇栽培 第七节 秀珍菇栽培 第八节 杏鲍菇栽培 第九节 姬松茸栽培 思考题第八章 珍稀药用菌栽培技术 第一节 灵芝栽培 第二节 冬虫夏草栽培 第三节 蛹虫草栽培 第四节 茯苓栽培 第五节 竹荪栽培 第六节 蜜环菌与天麻栽培 思考题第九章 食用菌病虫害及其防治 第一节 食用菌侵染性病害 第二节 食用菌竞争性杂菌病害 第三节 食用菌生理性病害 第四节 食用菌虫害 第五节 食用菌病虫害的综合防治措施 思考题第十章 食用菌无公害生产简介 第一节 无公害食用菌优质高效生产 第二节 无公害优质食用菌生产原理 思考题第十一章 食用菌的保鲜与加工 第一节 食用菌产品的采收与标准化分级 第二节 食用菌的贮藏与保鲜 第三节 食用菌的干制 第四节 食用菌的罐藏 第五节 食用菌的盐渍和糖渍 第六节 食用菌的深加工 思考题第十二章 实训部分 实训一 食用菌组织分离 实训二 食用菌孢子分离 实训三 食用菌原种制作 实训四 食用菌栽培种制作 实训五 食用菌原种、栽培种的接种和培养 实训六 野外食用菌教学实习 实训七 平菇发酵料栽培 实训八 香菇的栽培 实训九 金针菇的栽培 实训十 灵芝栽培及管理 实训十一 杏鲍菇栽培技术 实训十二 香菇液体菌种培养 实训十三 灵芝功能饮料的研制 实训十四 香菇菌丝体饮料的研制 实训十五 主要病虫害的识别参考文献

<<食用菌生产技术>>

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>