

<<食用菌栽培手册>>

图书基本信息

书名：<<食用菌栽培手册>>

13位ISBN编号：9787508246918

10位ISBN编号：7508246918

出版时间：2008-6

出版时间：金盾

作者：李育岳

页数：445

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>

<<食用菌栽培手册>>

内容概要

本书由河北省科学院微生物研究所李育岳研究员等编著。详细阐述了食用菌基础知识和菌种生产技术，具体介绍了蘑菇、香菇、平菇、草菇、金针菇、木耳、滑菇、竹荪、灵芝、茯苓、杏鲍菇、白灵菇等32种食用菌的栽培技术，对食用菌病虫害的防治、产品的保鲜和加工及药膳烹调方法，也做了较全面的介绍。内容系统、充实，技术先进、多样，方法具体、易行，语言通俗易懂。可供农业技术人员、食用菌生产者、经营者及爱好者学习参考。

<<食用菌栽培手册>>

书籍目录

第一章 基础知识第一节 食用菌的基本概念一、食用菌在生物界的地位二、我国食用菌的栽培简史三、发展食用菌生产的意义第二节 食用菌的营养与药用价值一、食用菌的营养价值二、食用菌的药用价值第三节 食用菌的形态结构一、菌丝体二、子实体第四节 食用菌的营养生理与生态环境一、食用菌的营养类型二、食用菌的营养源三、食用菌的新陈代谢与生长四、食用菌的生态环境第五节 食用菌的繁殖与生活史一、食用菌的生殖方式二、食用菌有性生殖的类型三、食用菌的生活史第六节 食用菌的分类一、伞菌类二、胶质菌类三、革菌类四、珊瑚菌类五、喇叭菌类六、齿菌类七、牛舌菌类八、多孔菌类九、鬼笔类十、马勃类十一、盘菌类十二、虫草类第二章 菌种生产第一节 菌种类型与分级一、母种二、原种三、栽培种第二节 菌种厂布局一、厂址的选择二、菌种厂布局第三节 制种设备一、洗涤室和配料室二、灭菌室及灭菌设备三、接种室及接种设备四、培养室及培养设备五、菌种库第四节 灭菌与消毒一、灭菌二、消毒第五节 培养基的类型及其配制原则和方法.....第三章 食用菌的栽培与机具第四章 食用菌的栽培原料第五章 食用菌的栽培技术第六章 食用菌的病虫害及其防治第七章 食用菌的保鲜与加工附录：食用菌菌种生产供应单位主要参考文献

<<食用菌栽培手册>>

编辑推荐

本书由河北省科学院微生物研究所李育岳研究员等编著。
本书对原版中关于食用菌病虫害防治的章节进行了部分修改和补充。
本书共分七章，主要介绍了了食用菌的基本概念，食用菌的营养与药用价值，菌种生产，食用菌的栽培与机具，食用菌的栽培技术，食用菌的病虫害及其防治，食用菌的保鲜与加工等内容。

<<食用菌栽培手册>>

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>