

<<蟹味菇栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<蟹味菇栽培技术>>

13位ISBN编号：9787508255576

10位ISBN编号：7508255577

出版时间：2009-3

出版时间：金盾出版社

作者：赵荣艳，段毅 主编

页数：178

字数：128000

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>

## <<蟹味菇栽培技术>>

### 内容概要

本书由河南科技学院植保系赵荣艳和段毅主编。

蟹味菇是北温带一种珍贵的食用菌。

书中系统地介绍了蟹味菇的基础知识和栽培技术，内容包括：蟹味菇概述，生物学特性，生产设施，原辅材料，菌种生产技术，栽培方法，病虫害防治。

文字通俗易懂，科学性、实用性强，可供广大菇农、食用菌生产场、农业技术员、食用菌经销人员、农业院校相关专业师生阅读参考。

## <<蟹味菇栽培技术>>

### 书籍目录

一、蟹味菇概述 (一)命名与分类地位 (二)食用价值 (三)保健和药用价值 (四)人工栽培简介二、蟹味菇的生物学特性 (一)形态特征 (二)生活史 (三)自然生态习性 (四)产地分布 (五)人工栽培条件三、蟹味菇的生产设施 (一)菌种厂房设置 (二)菌种生产设备 (三)机械设备 (四)栽培生产场所四、原辅材料的选择 (一)主要原料 (二)辅助原料 (三)常用消毒与杀虫药剂五、蟹味菇菌种生产 (一)优质菌种的选育 (二)灭菌消毒与无菌操作 (三)母种分离与培育 (四)原种制作技术 (五)栽培种制作技术 (六)菌种质量鉴别 (七)菌种保藏六、蟹味菇栽培技术 (一)室(棚)内袋栽技术 (二)日本塑料瓶栽培技术 (三)多潮出菇栽培新技术七、蟹味菇加工技术 (一)盐渍加工 (二)罐藏 (三)干制八、蟹味菇常见病虫害及防治对策 (一)常见病害及其防治 (二)常见虫害及其防治附录参考文献

<<蟹味菇栽培技术>>

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>