

<<平菇高产栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<平菇高产栽培技术>>

13位ISBN编号：9787508273433

10位ISBN编号：7508273435

出版时间：2012-3

出版时间：金盾出版社

作者：居如生

页数：120

字数：95000

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>

<<平菇高产栽培技术>>

内容概要

《平菇高产栽培技术（第3版）》内容是在第2版基础上，为适应消费者要求和平菇栽培技术的发展，增添了周年袋料栽培、工厂化压块栽培、仿工厂化高产栽培、有机平菇保护地袋式栽培、夏季高温平菇栽培等内容。

《平菇高产栽培技术（第3版）》技术先进，内容丰富，文字通俗易懂。

适合食用菌种植户、食用菌生产场和加工厂工作人员阅读，亦可供相关大专院校师生参考。

<<平菇高产栽培技术>>

书籍目录

第一章 概述

- 一、平菇的分类及自然分布
- 二、平菇的营养价值
- 三、平菇的生产历史及发展现状
- 四、平菇的发展前景

第二章 平菇的生物学特性

- 一、平菇子实体的形态特征
 - (一) 菌盖
 - (二) 菌褶
 - (三) 菌柄
- 二、平菇营养与繁殖器官的形成过程
 - (一) 菌丝体的形成过程
 - (二) 子实体的形成过程
- 三、平菇的生活史
 - (一) 单核(初生或一次)菌丝
 - (二) 双核(次生)菌丝
- 四、平菇的生存环境条件
 - (一) 碳源
 - (二) 氮源
 - (三) 温度
 - (四) 水分和湿度
 - (五) 空气
 - (六) 光照
 - (七) 氢离子浓度(pH)

第三章 平菇的菌种生产

- 一、灭菌设备
 - (一) 高压蒸汽灭菌锅
 - (二) 常压灭菌灶
 - (三) 食用菌保温灭菌灶
- 二、接种设备
 - (一) 接种室
 - (二) 接种箱
 - (三) 超净工作台
 - (四) 电子灭菌器
 - (五) 接种帐
- 三、菌种分级
 - (一) 一级种(母种)
 - (二) 二级种(原种)
 - (三) 三级种(栽培种)
- 四、常用培养基
 - (一) 培养基的分类
 - (二) 培养基(料)的配制
- 五、菌种分离与培养
 - (一) 菌种分离
 - (二) 菌种扩大繁殖

<<平菇高产栽培技术>>

(三) 菌种培养的一般要求

(四) 菌种培养、扩制方法

第四章 平菇的人工栽培

一、栽培场地

(一) 室内(菇房)栽培场地

(二) 室外(露天)栽培场地

.....

第五章 平菇的病虫害防治

第六章 平菇的采收与加工

附录

主要参考文献

<<平菇高产栽培技术>>

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>