

<<无公害刺参、鲍养殖技术>>

图书基本信息

书名：<<无公害刺参、鲍养殖技术>>

13位ISBN编号：9787533140090

10位ISBN编号：7533140095

出版时间：2005-6

出版时间：第1版(2006年6月1日)

作者：张建东 王春生

页数：281

字数：210000

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>

<<无公害刺参、鲍养殖技术>>

内容概要

本书介绍了刺参、鲍的价值，生态习性，人工育苗，中间育成，刺参、鲍的养成，收获与加工等一整套养殖、加工技术，特别是前后贯通、一气呵成，有助于养殖者系统、全面地学习养殖技术。其中把养殖技术要领与疾病防治（发生原因、预防措施、检查与诊断方法，常用药物与注意事项）作为全书的重点。

附有刺在、鲍国家行业标准，山东省刺参、鲍养殖技术规范，简单实用。

<<无公害刺参、鲍养殖技术>>

书籍目录

第一章 无公害养殖技术 一、发展无公害养殖的必要性 二、无公害养殖的主要技术特点 第二章 无公害刺参养殖技术 一、概述 二、刺参的生物学 三、刺参的繁殖 四、刺参的人工苗种繁育 五、刺参的中间育成 六、刺参的池塘养成 七、其他养殖方式 八、刺参增殖技术 九、刺参的采捕 十、刺参的加工 第三章 鲍养殖技术 一、概述 二、鲍的种类和外部形态 三、鲍的内部构造 四、鲍的分布及其生态生殖习性 五、苗种的培育 六、鲍的养成 七、鲍杂交苗种的培育和养殖 八、鲍底播放流增殖技术 九、收获、活鲍的运输和干鲍的加工 第四章 刺参、鲍的病害防治技术 一、刺参的病害防治 二、鲍的病害防治 三、渔用药物无公害使用技术 第五章 刺参、鲍的烹饪加工 一、刺参、鲍的商品种类 二、刺参、鲍鲜品的处理和干品的发制 三、刺参、鲍的菜肴 附录 刺参、鲍无公害养殖的标准 一、刺参亲参国家行业标准 二、刺参苗种国家行业标准 三、山东省刺参池塘养殖技术规范 四、山东省刺参养殖技术规范 五、皱纹盘鲍亲鲍国家行业标准 六、皱纹盘鲍苗种国有行业标准 七、干刺参国家行业标准 八、无公害水发水产品国家行业标准 九、无公害水产品国家标准 十、无公害水产品产地环境国家标准 十一、海水养殖用水国家行业标准 十二、水产品中有毒、有害物质限量国家行业标准 十三、水产品中渔药残留限量国家行业标准 十四、渔用药物使用国家行业标准 十五、渔用配合饲料安全国家行业标准

<<无公害刺参、鲍养殖技术>>

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>