

<<无公害珍稀食用菌栽培>>

图书基本信息

书名：<<无公害珍稀食用菌栽培>>

13位ISBN编号：9787533534875

10位ISBN编号：7533534875

出版时间：2010-1

出版时间：福建科学技术出版社

作者：肖淑霞 等著

页数：102

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>

## <<无公害珍稀食用菌栽培>>

### 内容概要

《无公害珍稀食用菌栽培》在国际贸易技术壁垒不断加剧、国内市场对食用菌产品质量要求不断提高的态势下，发展无公害珍稀食用菌栽培技术和推广食用菌标准化生产已迫在眉睫。针对这一市场背景和生产实际，作者在生产实践的基础上，收集了省内外先进的科研成果与技术，系统总结了目前市场前景较好的几种珍稀食用菌的无公害栽培技术。编写过程中，我们力求内容新颖、图文并茂、语言通俗、可操作性强，并希望为珍稀食用菌生产与技术推广工作提供一定的参考。

## &lt;&lt;无公害珍稀食用菌栽培&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 概述一、无公害珍稀食用菌二、珍稀食用菌生产现状三、珍稀食用菌生产污染源（一）栽培环境污染（二）生产过程污染（三）加工过程污染（四）流通过程污染四、无公害珍稀食用菌发展对策五、无公害珍稀食用菌认证第二章 真姬菇一、产地要求（一）室内栽培菇房（二）室外栽培阴棚（三）设施栽培菇房二、生产投入品选择（一）品种选择（二）原辅材料（三）其他投入品三、栽培过程控制（一）季节安排（二）培养料配制（三）菌丝培养（四）出菇管理四、病虫害防控措施五、采收与加工（一）采收（二）加工（三）分级与包装第三章 杏鲍菇一、产地要求（一）室外大棚层架栽培（二）室内网格立体栽培二、生产投入品选择（一）品种选择（二）原辅材料（三）其他投入品三、栽培过程控制（一）季节安排（二）培养料配制（三）菌丝培养（四）出菇管理四、病虫害防控措施五、采收与加工（一）采收（二）保鲜贮藏（三）干制加工第四章 秀珍菇一、产地要求（一）室外栽培菇棚（二）配套设施二、生产投入品选择（一）品种选择（二）原辅材料（三）其他投入品三、栽培过程控制（一）季节安排（二）培养料配制（三）菌丝培养（四）出菇管理四、病虫害防控措施五、采收与贮运（一）采收（二）贮运第五章 大杯蕈一、产地要求（一）层架式栽培（二）畦地式栽培二、生产投入品选择（一）品种选择（二）原辅材料（三）其他投入品三、栽培过程控制（一）季节安排（二）培养料配制（三）菌丝培养（四）覆土（五）出菇管理四、病虫害防控措施五、采收与贮运（一）采收（二）贮运第六章 姬松茸一、产地要求（一）畦式栽培菇房（二）层架式栽培菇房二、生产投入品选择（一）品种选择（二）原辅材料（三）其他投入品三、栽培过程控制（一）季节安排（二）培养料堆制发酵（三）菌丝培养（四）出菇管理四、病虫害防控措施（一）病害（二）虫害五、采收与加工（一）采收（二）加工第七章 大球盖菇一、产地要求二、生产投入品选择（一）品种选择（二）原辅材料（三）其他投入品三、栽培过程控制（一）季节安排（二）培养料发酵播种（三）菌丝培养（四）出菇管理四、病虫害防控措施五、采收与加工（一）采收（二）加工附录一 食用菌产地要求附录二 食用菌栽培基质要求附录三 食用菌生产技术规范附录四 无公害食用菌标准后记

<<无公害珍稀食用菌栽培>>

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>