第一图书网, tushu007.com

# <<平菇标准化生产>>

## 图书基本信息

书名：<<平菇标准化生产>>

13位ISBN编号：9787534953095

10位ISBN编号：753495309X

出版时间：2011-12

出版时间：河南科学技术出版社

作者：申时文　等编著

页数：173

字数：144000

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

第一图书网, tushu007.com



## 内容概要

我国是食用菌生产大国，产量占全球食用菌总产量的70%以上。
平菇是我国栽培量最大的食用菌，2008年产量达434万吨，占全国食用菌总产量的23.75%。
栽培平菇可以充分利用棉籽壳、玉米芯等农副产品下脚料，可以增加农民收入，促进农业生态系统的良性循环。
平菇栽培技术简便，产品销量大，具有广阔的发展前景。

食用菌标准化生产可以适应市场对食用菌食品的安全性需求，促进食用菌产业健康可持续发展。
我国平菇标准化生产程度较低，产品质量差别较大，难以适应市场需求。
建立标准化生产体系，进行标准化生产是我国平菇生产的必由之路。

《绿色农产品标准化生产技术丛书·食用菌栽培系列：平菇标准化生产（最新版）》依据我国食用菌生产标准、结合实践经验编写而成，对平菇的标准化生产具有较高的指导意义。
书中重点介绍了平菇标准化生产的概念和意义、平菇的生物学基础、平菇菌种标准化生产、平菇发酵料标准化生产技术、平菇熟料标准化生产技术、平菇病虫害防治技术、平菇保鲜加工等内容，期望给平菇标准化生产从业者提供参考。

第一图书网, tushu007.com

# <<平菇标准化生产>>

## 书籍目录

第一章　平菇生产概述
一、平菇标准化生产的概念及意义
（一）平菇标准化生产的概念
（二）平菇标准化生产的意义
二、平菇标准化生产中存在的问题及对策
三、平菇生产概况
（一）国内平菇生产概况
（二）国际平菇生产概况
四、平菇的营养价值与药用价值
（一）平菇的营养价值
（二）平菇的药用价值
第二章　平菇的生物学基础
一、平菇的分类地位、学名及近缘种
（一）平菇的分类地位
（二）平菇的学名及近缘种
二、平菇的生长发育
（一）平菇的形态结构
（一）栽培原料及其特性
（二）培养基配方
四、标准化菌袋生产技术规程
（一）堆制发酵的过程
（二）场地选择
（三）培养料准备
（四）建堆
（五）翻堆
（六）优质发酵料标准
（七）发酵注意事项
五、标准化装袋接种技术规程
（一）接种前的准备工作
（二）料袋规格
（三）播种时间及播种方法
（四）播种后的异常情况及对策
六、发菌期标准化管理
（一）保持发菌场所干净
（二）发菌时要控制好温、湿度
（三）翻堆、打孔通气
七、出菇期标准化管理
（一）出菇期的温度管理
（二）出菇期的水分管理
（三）出菇期的通风管理
（四）转潮与养菌
八、标准化采收
……
第三章　平菇菌种标准化生产
第四章　平菇发酵标准化生产技术

第一图书网, tushu007.com



第五章　平菇熟料标准化生产技术
第六章　平菇病虫害防治技术
第七章　平菇保鲜加工
主要参考文献

# <<平菇标准化生产>>

## 章节摘录

第一章 平菇生产概述。

平菇是我国栽培量最大、栽培范围最广的食用菌。

平菇营养丰富、味道鲜美，是符合联合国粮农组织和世界卫生组织（FAO／WH0）提倡的“健康食品”，消费量逐年递增。

平菇生产的主要原料是棉籽壳、玉米芯等农副产品下脚料，原料来源广泛，生产技术容易掌握，经济效益显著，具有广阔的发展前景。

一、平菇标准化生产的概念及意义（一）平菇标准化生产的概念平菇标准化生产是指针对平菇的特性，在其生产、加工以及包装、贮运、营销等过程中，严格按照已有国家标准和参照欧盟等国的标准，制定出一系列食用菌安全生产、监测以及评价规则。

在食用菌安全生产、监测以及评价规则的约束和指导下，在生产之初即对生产场所及其环境，包括土壤、用水、原辅料等进行监测和选择；在菌丝体和子实体生长过程中，对尚需加入的药物进行严格控制，该控制包括以下含义，即浓度问题、用量问题、肥料的转化问题、药物的残留问题以及使用时效问题等；在产品收获后的整理、加工、包装、贮藏、运输等一系列环节中，仍需严格执行相关标准。

标准化生产是一项“系统工程”，各个环节密不可分，环环相扣，缺少任何一项，都无法达到理想的结果。

（二）平菇标准化生产的意义　　平菇标准化生产有以下意义：　　第一，有利于实施有效的科学管理，为产业化生产创造前提条件。

标准化生产制定了生产各环节的技术标准、技术规程，使生产过程可操作性强，井然有序，有据可依，不会因人而异，这样可以有效地实施科学管理，提高生产的效率，有利于产业化生产。

第二，有利于合理利用资源，调整优化产品结构。

标准化生产可以最大限度地发挥培养料的潜能，同时根据各自的资源（物质、地理和技术等）情况，在一个标准前提下，可以因地制宜地选择品种及调整地域间产品结构，提高生产的综合效益。

第三，有利于菌种生产和管理，为产业化生产创造基本条件。

目前平菇的菌种市场由于没有统一的标准而异常混乱，同物异名、同名异物现象较多。

此外，菌种质量也令人担忧。

……

## 编辑推荐

标准化操作　　轻松学养菇

第一图书网, tushu007.com



## 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