

<<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>

<<平菇标准化生产>>

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。

<<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

<<平菇标准化生产>>

- 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 / WHO）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。

……

<<平菇标准化生产>>

编辑推荐

标准化操作 轻松学养菇

<<平菇标准化生产>>

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>