

<<食用菌生产流程图谱 香菇>>

图书基本信息

书名：<<食用菌生产流程图谱 香菇>>

13位ISBN编号：9787546313030

10位ISBN编号：7546313031

出版时间：1970-1

出版时间：吉林出版集团有限责任公司

作者：刘晓龙，蒋中华 编

页数：122

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>

<<食用菌生产流程图谱 香菇>>

内容概要

香菇是世界第二大食用菌，也是我国特产之一，在民间素有“山珍”之称。它是一种生长在木材上的真菌。

味道鲜美，香气沁人，营养丰富，素有“植物皇后”美誉。

香菇富含维生素B群、铁、钾、维生素D原（经日晒后转成维生素D）、味甘，性平。主治食欲减退，少气乏力。

《食用菌生产流程图谱：香菇》介绍了香菇的相关知识。

<<食用菌生产流程图谱 香菇>>

书籍目录

一、概述营养成分与药用价值发展前景与经济效益二、生物学特性分类地位与自然分布主要栽培品种子实体形态特征生活史营养要求酸碱度要求温度要求水分要求光照要求气体要求三、设施设备培养场所切粉机拌料机装袋机高压蒸气消毒器常压灭菌锅离子风机接种帐接种工具恒温培养箱温度计和水分测定仪四、菌种生产技术母种培养基制作母种培养基高压灭菌母种转管接种母种培养母种质量检查方法木屑和玉米芯培养基配制谷粒培养基配制培养基灭菌接种方法培养质量检查五、地栽技术选地做季节选择原料和配方配料和拌料培养料上料与灭菌出料和冷却播种方法播后管理措施撤土揭膜转色出菇管理越冬和越夏管理六、袋栽技术品种选择季节选择原料和配方拌料、装袋和打穴装锅和灭菌冷却和接种栽培袋套袋接种和发菌发菌管理倒袋和杂菌污染检脱袋与转色脱袋催菇和出菇管理菌袋(棒)带袋转色带袋催菇菌袋(棒)采后处理和养菌花菇开穴花菇出菇管理花菇菌袋补水方七、病虫害防治木霉链孢霉毛霉料内出菇细菌畸形褐斑病褐腐病八、采收加工采收标准和采收方法保鲜方法烘干方法附录1 食用菌常用原料营养成分含量附录2 食用菌常用原料成分含量附录3 食用菌常用原料碳氮比附录4 食用菌配方中添加原料及碳氮比的计算方法附录5 培养料含水量及料水比附录6 常用化学药剂防治对象及使用方法

<<食用菌生产流程图谱 香菇>>

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>