第一图书网, tushu007.com

# <<食用菌生产流程图谱 平菇>>

## 图书基本信息

书名：<<食用菌生产流程图谱 平菇>>

13位ISBN编号：9787546313047

10位ISBN编号：754631304X

出版时间：1970-1

出版时间：吉林出版集团有限责任公司

作者：乔宏宇，刘晓龙 编

页数：113

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

## 内容概要

平菇，又名侧耳、糙皮侧耳、蚝菇、黑牡丹菇，台湾又称秀珍菇，是担子菌门下伞菌目侧耳科一种类，是种相当常见的灰色食用菇。

《食用菌生产流程图谱：平菇》主要介绍了平菇的生产流程，包括：生物学特性、设施设备、菌种生产技术、发酵料栽培、孰料袋栽、发菌和出菇管理、病虫害防治、采收等内容，实用操作性极强，适合我国食用菌养殖生产者阅读，亦可供科研、教学人员参考。

## 书籍目录

一、概述营养成分及药用价值发展前景及经济效益二、生物学特性分类地位及自然分布品种按色泽划分品种按出菇温度划分主要栽培品种子实体形态特征生活史营养要求温度要求水分要求光照要求气体要求酸碱度要求三、设施设备生产场所切杆机和秸秆粉碎机切粉机拌料机装袋机高压蒸气灭菌器常压灭菌锅接种箱离子风机简易接种帐酒精灯和接种工具臭氧发生器恒温培养箱培养架四、菌种生产技术母种培养基制作母种培养基高压灭菌母种接种母种培养母种质量标准木屑和玉米芯培养谷粒培养基制作培养基灭菌方法接种培养质量鉴别方法五、发酵料栽培季节选择原料及配方配料及拌料培养料建堆打通气孔及翻堆发酵料有酸畸或乙醇味的处理装袋及接种六、孰料袋栽季节选择栽培养料配方配料及装袋常压灭菌方法接种方法七、发菌和出菇管理发菌管理杂菌检查及处理催菇方法出菇管理采后处理及养菌覆土方法八、病虫害防治木霉链孢霉拟盘多毛孢菌毛霉细菌菇蝇菇蚊农药化肥中毒与子实体着色的预防畸形软腐病青霉病细菌性褐斑病细菌性腐烂病病毒病枯萎病九、采收采收标准和采收方法附录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　培养料含水量、加水量及料水比

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