

<<食用菌生产流程图谱 金针菇>>

图书基本信息

书名：<<食用菌生产流程图谱 金针菇>>

13位ISBN编号：9787546313054

10位ISBN编号：7546313058

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，孙希卓 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 金针菇>>

内容概要

金针菇学名毛柄金钱菌，又称毛柄小火菇、构菌、朴菇、冬菇、朴菰、冻菌、金菇、智力菇等。因其菌柄细长，似金针菜，故称金针菇，属伞菌目白蘑科金针菇属，是一种菌藻地衣类。金针菇具有很高的药用食疗作用。

《食用菌生产流程图谱：金针菇》主要介绍了金针菇的生产流程，包括：生物学特性、设施设备、菌种生产技术、栽培技术、病虫害防治、采收加工等内容，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。

<<食用菌生产流程图谱 金针菇>>

书籍目录

一、概述主要成分及药用价值生产前景及经济效益二、生物学特性分类与自然分布主要栽培品种子实体形态特征生活史孢子特性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、设施设备栽培场所切粉机粉碎机拌料机装袋机高压蒸气灭菌器常压灭菌锅周转筐和运输车接种箱离子风机接种帐接种工具臭氧发生器和恒温培养箱培养架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鉴别方法木屑原种培养基配制玉米芯原种培养基制作谷粒原种培养基制作培养基灭菌方法接种方法培养检查方法五、栽培技术季节选择栽培品种选择原料和配方栽培容器培养料配制与拌料培养料装袋装锅和灭菌出锅和冷却接种方法菌袋上架发菌管理杂菌检查及处理大栽培袋两头出菇催菇方法搔菌催菇法直生催菇法再生催菇法出菇管理措施优质金针菇出菇转潮管理采后管理六、病虫害防治木霉链孢霉根霉毛霉拟盘多毛孢菌细菌基腐病褐腐病细菌性褐斑病畸形菇菌蚊菌螨七、采收加工采收标准和采收方法保鲜方法盐渍方法附录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 光照强度与灯光对照

<<食用菌生产流程图谱 金针菇>>

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>