

<<食用菌生产流程图谱 元蘑>>

图书基本信息

书名：<<食用菌生产流程图谱 元蘑>>

13位ISBN编号：9787546313061

10位ISBN编号：7546313066

出版时间：1970-1

出版时间：吉林出版集团

作者：刘晓龙//范宇光

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 元蘑>>

内容概要

元蘑是长白山区独有的菌类，它是蘑菇中仅次于猴头蘑的上品蘑，营养成份是一般蔬菜的十几倍。其味道与海鲜相似，用元蘑做菜肴，荤素兼宜，有炒、炖、烩、烧等多种吃法，堪称“素中有荤”的山珍。

元蘑入药，具有舒筋活络、强筋壮骨的功能。

《食用菌生产流程图谱：元蘑》主要介绍了元蘑的生产流程，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 元蘑>>

书籍目录

一、概述营养成分及药用价值市场前景及经济效益二、生物学特性分类及地理分布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子实体形态发生过程三、设施设备栽培场所切粉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平中帐接种工具消毒设备恒温培养箱培养架温度表四、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枝条菌种配方及制备方培养基灭菌方法接种方法培养质量检查鉴定方法五、栽培技术季节选择栽培品种的选择品种选择木屑过筛及预湿方法栽培配方和原料培养料配制和拌料拧袋封袋口方法插棍封袋口方法装袋装锅及灭菌出锅及冷却接种方法摆垛或上架发菌管理杂菌检查及后熟管理摆垛或吊袋出菇催菇管理出菇管理采后管理六、病虫害防治木霉链孢霉根霉毛霉拟盘多毛孢菌青霉细菌畸形菇菌蚊菌蝇菌螨七、采收加工采收方法保鲜方法干制方法速冻方法

<<食用菌生产流程图谱 元蘑>>

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>