

<<食用菌生产流程图谱 黑木耳>>

图书基本信息

书名：<<食用菌生产流程图谱 黑木耳>>

13位ISBN编号：9787546313115

10位ISBN编号：7546313112

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 黑木耳>>

内容概要

《食用菌生产流程图谱：黑木耳》是“水产品生产流程图谱”之一，全书共分7个章节，主要对黑木耳的栽培技术作了介绍，具体内容包括生物学特性、设施设备、菌种生产技术、栽培技术等。该书可供各大专院校作为教材使用，也可供从事相关工作的人员作为参考用书使用。

<<食用菌生产流程图谱 黑木耳>>

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主要栽培品种子实体形态结构生活史营养要求DH值要求温度要求湿度要求光照要求气体要求三、设施设备栽培场所木屑切粉机拌料机装袋机高压蒸气消毒器常压灭菌锅周转筐和运输车接丰中箱离子风机接种帐接种工具臭氧发生器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标准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木块木条原种培养基基本制作原种培养基灭菌原种接种原种培养原种质量标准原种质量检查鉴定方法五、栽培技术栽培季节选择品种选择配方与原料配料与拌料装袋拧袋封袋口插棍封袋口装锅及灭菌出锅冷却消毒及接种摆垛或上架发菌管理杂菌检查与处理后熟管理出耳场地选择划口扎眼、催耳及分床划口后管理催耳方法出耳管理采后管理六、病虫害防治木霉链孢霉根霉毛霉拟盘多毛孢菌细菌青苔细菌性流耳螨害黑木耳红根病七、采收加工采收标准和采收方法撕耳晾晒压缩耳砖附录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

<<食用菌生产流程图谱 黑木耳>>

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>