

<<食用菌生产流程图谱 鸡腿菇>>

图书基本信息

书名：<<食用菌生产流程图谱 鸡腿菇>>

13位ISBN编号：9787546313177

10位ISBN编号：7546313171

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，段良柱 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>

## <<食用菌生产流程图谱 鸡腿菇>>

### 内容概要

鸡腿菇营养丰富，味道鲜美，口感似鸡肉，是一种色、香、味俱佳的食用菌。

鸡腿菇性平、味甘，有益脾健胃、清神宁智、助消化、增食欲、治疗痔疮的功效。

经常食用可提高人体免疫力，预防动脉硬化、心脏病及肥胖症，有降低血压、防癌抗癌作用，对糖尿病也有辅助治疗作用，同时还具有抗艾滋病作用。

20世纪90年代人工栽培鸡腿菇在全国得到推广。

《食用菌生产流程图谱：鸡腿菇》主要介绍鸡腿菇的生产流程图谱。

## <<食用菌生产流程图谱 鸡腿菇>>

### 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、生物学特征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温度要求水分要求光照要求气依要求酸碱度要求覆土出菇三、设设备栽培场所切秆机和秸秆粉碎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接种帐接种工具恒温培养箱温度表四、菌种生产技术母种培养基制作母种培养基高压灭菌方法母种转管接种母种培养母种质量标准木屑、玉米芯培养基制备谷粒培养基制备培养基灭菌接种培养质量检查方法五、发酵料床栽培场所及栽培季节人工栽培方式基质配方培养料堆制发菌优质发酵料质量标准装袋接种方法发菌期管理畦床栽培法畦床覆土方法畦栽发菌管理菌床发菌期间检查及处理出菇管理六、熟料袋栽培配方配料与拌料装袋常压灭菌方法接种方法发菌摆放方式发菌管理越夏管理技术覆土选择与消毒覆土方法出菇期管理采后除杂方法七、病虫害防治木霉根霉青霉链孢霉鬼伞毛霉粪碗畸形菇螨虫菌蚊八、采收加工采收方法贮藏保鲜方法盐渍加工烘干方法附录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 鸡腿菇>>

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>