

<<食用菌人工栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<食用菌人工栽培技术>>

13位ISBN编号：9787562146957

10位ISBN编号：7562146950

出版时间：2009-8

出版时间：西南师范大学出版社

作者：王云

页数：138

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>

<<食用菌人工栽培技术>>

内容概要

《食用菌人工栽培技术》汇集了编写人员多年的实践工作经验，并参考了大量文献资料。系统地介绍了食用菌的形态结构、分类等基本生物学知识，制种技术，草菇、蘑菇、香菇、平菇、凤尾菇、金针菇、松茸、红菇、鸡腿菇、羊肚菌、猴头菌、竹荪、木耳、银耳以及灵芝等的生理特点，营养价值与药用价值、保健食谱和人工栽培方法，食用菌栽培中常见的杂菌、病虫害及防治措施，食用菌的贮藏保鲜，深加工及食用菌商品的等级标准。

<<食用菌人工栽培技术>>

书籍目录

第一章 概论第一节 食用菌的经济价值第二节 食用菌的生物学特性第三节 食用菌的分类第四节 食用菌的生长与繁殖第二章 食用菌制种技术第一节 菌种场的选址与设计原则第二节 菌种生产常用的仪器设备第三节 菌种生产的程序第四节 菌种培养基的制备第五节 消毒和灭菌第六节 母种分离和扩大培养第七节 原种和栽培种的制备第八节 菌种的保藏第三章 食用菌栽培技术第一节 凤尾菇第二节 平菇第三节 蘑菇第四节 香菇第五节 金针菇第六节 草菇第七节 黑木耳第八节 银耳第九节 猴头菌第十节 竹荪第十一节 松茸第十二节 鸡腿菇第十三节 羊肚菌第十四节 灵芝第四章 食用菌栽培中常见的杂菌、病虫害及防治第一节 杂菌第二节 病害第三节 虫害第五章 食用菌的贮藏保鲜及深加工技术第一节 贮藏保鲜加工的意义与分类第二节 食用菌的贮藏与保鲜第三节 食用菌的加工参考文献

<<食用菌人工栽培技术>>

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>