

<<大众菌品>>

图书基本信息

书名：<<大众菌品>>

13位ISBN编号：9787806665145

10位ISBN编号：7806665145

出版时间：2004-10

出版时间：广西科学技术出版社

作者：李克宜编

页数：58

字数：46000

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>

<<大众菌品>>

内容概要

平菇不仅是一种高产食用菌,而且味道鲜美、营养丰富。

每100克平菇干品含粗蛋白19.46克,粗脂肪3.84克,碳水化合物65.61克。

长期食用平菇还有减少胆固醇含量、降低血压、预防动脉硬化的保健作用。

平菇是适应性很强的木腐性菌类,在我国分布很广,全国各地均有栽培。

平菇适应粗放栽培,产量较高,每100千克栽培原料可产鲜菇100千克以上。

平菇的栽培原料来源广泛,生产周期短,经济效益显著,是近年发展最快的食用菌之一。

但因大部分菇农不了解平菇的生产特点,生产上缺乏实用的栽培技术指导,时常出现产量不稳定,导致经济效益不高,影响平菇生产的发展。

为解决平菇生产技术上的问题,笔者根据多年生产实践的经验,并参考最新的技术资料而编成本书。

本书充分考虑了广大菇农的生产生活情况,以形象具体、易学易懂的彩色图解方式,详细介绍了平菇栽培中的菌种生产技术、熟料栽培技术、生产栽培技术、出菇管理及采收技术、常见病虫草害防治等内容,适合广大菇农用于指导生产,也适用于有关科技工作者作为参考。

<<大众菌品>>

书籍目录

一、平菇的形态特征和生长发育条件二、平菇菌种的培育技术（一）母种制作技术（二）原种制作技术（三）栽培种制作技术三、平菇高产栽培技术（一）袋式熟料栽培技术（二）生料栽培技术四、平菇常见杂菌、虫害及其防治

<<大众菌品>>

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>