

<<杏鲍菇栽培新技术彩色图解>>

图书基本信息

书名：<<杏鲍菇栽培新技术彩色图解>>

13位ISBN编号：9787806669624

10位ISBN编号：7806669620

出版时间：2008-2

出版时间：广西科学技术出版社

作者：广西壮族自治区农业技术推广总站 编

页数：36

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>

<<杏鲍菇栽培新技术彩色图解>>

内容概要

《杏鲍菇栽培新技术彩色图解》是《食用菌栽培新技术丛书》之一。为全面普及食用菌科学栽培技术，适应形势发展的要求，加快农民增收致富的步伐，编者组织编写了这套《食用菌栽培新技术丛书》。

本丛书包括蘑菇、香菇、木耳、平菇、草菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、金福菇、大球盖菇、茶薪菇、大杯蕈、秀珍菇与榆黄蘑、灵芝与茯苓16个菇种，共14本。

《杏鲍菇栽培新技术彩色图解》图文并茂，内容丰富，实用性强，是食用菌科研、教学、生产、经营者，农村专业户和广大食用菌爱好者的良师益友。

<<杏鲍菇栽培新技术彩色图解>>

书籍目录

第一章 生长发育条件一、营养二、温度三、水分与湿度四、空气五、光线六、酸碱度 (pH值) 第二章 菌种生产技术一、生产设备及设施 (一) 灭菌设备 (二) 接种设备 (三) 菌种培养设备二、母种生产 (一) 母种培养基制作 (二) 母种的扩大繁殖三、原种和栽培种的生产 (一) 培养基配方 (二) 培养基配制及装瓶 (三) 培养基灭菌 (四) 接种、培养第三章 栽培技术一、栽培设施二、灭菌设备三、栽培原材料四、栽培配方五、菌袋制作 (一) 培养料配制 (二) 装袋 (三) 灭菌 (四) 接种 (五) 培养发菌六、栽培季节七、栽培品种第四章 栽培管理技术一、袋栽方法二、出菇管理 (一) 催蕾期管理 (二) 幼蕾期管理 (三) 幼菇期管理 (四) 成菇期管理 (五) 鲜菇采收 (六) 采菇后管理第五章 保鲜与加工一、鲜菇保鲜贮运二、干制三、盐渍四、制罐头第六章 病虫害防治一、病害防治 (一) 链孢霉 (二) 木霉 (三) 青霉 (四) 毛霉 (五) 子实体黄腐病 (六) 子实体枯萎死亡 (七) 畸形菇二、虫害防治 (一) 瘿蚊 (二) 菌蝇 (三) 蛴螬主要参考文献

<<杏鲍菇栽培新技术彩色图解>>

章节摘录

第一章 生长发育条件 一、营养 杏鲍菇是一种分解纤维素、木质素能力较强的木腐菌。最适碳源是葡萄糖、蔗糖等，氮源为蛋白胨、酵母粉、玉米粉、麸皮等，无机盐有磷、钾、钙、镁、铁等，维生素主要是B族维生素。人工栽培时，主要从培养料中分解吸收营养物质来保证杏鲍菇的生长发育，适宜的原料有棉籽壳、木屑、玉米芯、蔗渣和农作物秸秆等，其中以棉籽壳、玉米芯为好，实际栽培中，加入含氮丰富的麸皮、玉米粉、米糠、菜籽饼粉等组成栽培基质，可明显提高产量。

.....

<<杏鲍菇栽培新技术彩色图解>>

编辑推荐

固守这片热土，拥有一门好技术，你的生活就会发生翻天覆地的变化。
专家指点迷津，赚钱其实是很容易的一件事情。

<<杏鲍菇栽培新技术彩色图解>>

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>