

<<大杯蕈栽培新技术彩色图解>>

图书基本信息

书名：<<大杯蕈栽培新技术彩色图解>>

13位ISBN编号：9787806669662

10位ISBN编号：7806669663

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：69

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>

## <<大杯蕈栽培新技术彩色图解>>

### 内容概要

《大杯蕈栽培新技术彩色图解》为食用菌栽培丛书之一。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。

## <<大杯蕈栽培新技术彩色图解>>

### 书籍目录

第一章 生物学特性一、形态特征（一）棒形期（卵形期）（二）钉头期（三）杯形期（四）成熟期二、生态习性三、生长发育条件（一）营养（二）温度（三）水分与湿度（四）空气（五）光照（六）酸碱度（pH值）（七）覆土第二章 生产设备、设施一、灭菌设施、设备（一）高压灭菌设备（二）常压灭菌设备二、接种设备及用具（一）接种工具（二）接种室、接种箱（三）接种室和接种箱的消毒三、培养设备（一）培养箱（二）培养室第三章 菌种生产与保存一、菌种培养基制作（一）母种培养基制作（二）原种、栽培种培养基制作二、菌种分离与母种转管扩接（一）菌种分离（二）母种转管扩接（三）原种栽培种转接三、菌种鉴定与保存（一）优质菌种鉴定与选择（二）菌种保存第四章 栽培技术与管理一、栽培场地及类型（一）室外菇棚（二）普通菇房（三）蘑菇大棚（四）室外香菇荫棚二、栽培季节选择三、栽培原料及配方（一）原料选择（二）原料处理（三）配方四、栽培袋制作（一）拌料装袋（二）灭菌（三）冷却五、接种及菌丝管理（一）接种（二）菌丝管理六、覆土与覆土后管理（一）覆土前场地准备（二）覆土七、出菇管理（一）催蕾（二）水分、湿度调控（三）温度及通风换气（四）光线调节八、采收及采后管理（一）采收（二）采后管理第五章 常见病虫草害防治一、常见病害（一）绿霉（二）链孢霉（三）曲霉（四）根霉（五）细菌（六）酵母菌（七）白色石膏霉二、常见虫害（一）蛴螬（二）菌蚊（三）菇蝇（四）螨类三、综合预防措施第六章 保鲜加工一、保鲜贮藏的基本原理二、保鲜方法（一）低温冷藏保鲜（二）气调保鲜（简易包装袋保鲜）（三）化学保鲜三、干制加工（一）自然干制（二）人工干制四、盐渍或制罐（一）盐渍（二）加工罐头五、加工成休闲食品

## <<大杯蕈栽培新技术彩色图解>>

### 章节摘录

第一章 生物学特性 一、形态特征 子实体单生、群生至近丛生，如图1—1、图1-2所示，菌盖直径8~20厘米或更大，初扁凹形，后扁平；中部下凹呈漏斗状或脐突状；表面平滑干燥，初期呈淡黄色，然后很快变为灰黄色或淡土黄色；边缘薄，内卷，后平展，老熟后有不明显条纹，有时易于在与菌褶相同方向开裂。

菌肉中部较厚，向边缘渐薄，韧性足，白色，老熟后污白色，后呈污黄色。

菌褶白色至污白色，较密，狭窄，延生，不等长。

菌柄近柱形，长7—15厘米或更长，粗1.5—3.0厘米，近白色或与菌盖同色，近基部渐膨大呈棒状且有绒毛。

孢子无色，近球形或宽椭圆形，孢子印白色。

大杯蕈的生活史比较复杂，存在三个有性大循环和一个无性小循环。

## <<大杯蕈栽培新技术彩色图解>>

### 编辑推荐

《大杯蕈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。

<<大杯蕈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>