

<<大球盖菇栽培新技术彩色图解>>

图书基本信息

书名：<<大球盖菇栽培新技术彩色图解>>

13位ISBN编号：9787806669679

10位ISBN编号：7806669671

出版时间：2008-2

出版时间：广西科技

作者：广西壮族自治区农业技术推广总站 编

页数：64

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>

<<大球盖菇栽培新技术彩色图解>>

内容概要

食用菌味道鲜关，风味独特，自古被称为“山珍”，具有独特的食疗保健作用，被誉为天然绿色保健食品，在西方国家被称为植物性食品中的极品。

食用菌的生产、加工是21世纪的朝阳产业。

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，《大球盖菇栽培新技术彩色图解》为该丛书之一《大球盖菇栽培新技术彩色图解》。

该书图文并茂，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。

<<大球盖菇栽培新技术彩色图解>>

书籍目录

第一章 生物学特性一、形态特性二、生态习性三、生长发育条件（一）营养物质（二）水分与湿度（三）温度（四）光照（五）空气（六）酸碱度（七）覆土第二章 菌种制作一、菌种制作所需的设备和条件（一）基本仪器和设备（二）主要设备二、菌种制备、检验与保藏（一）菌种制备（二）菌种检验（三）菌种保藏第三章 栽培技术与管理一、场地的选择二、栽培季节的安排三、培养料的制作四、播种五、发菌期管理六、出菇期间管理第四章 病虫害防治一、综合防治措施二、病害防治措施三、虫害防治措施第五章 采收与加工一、采收二、加工

<<大球盖菇栽培新技术彩色图解>>

章节摘录

第二章 菌种制作 一、菌种制作所需的设备和条件 (一) 基本食品和设备 菌种制作所需的基本仪器和设备：天平、台秤、磅秤、电炉或煤火炉、铝锅、漏斗、量筒、量杯、玻璃棒、三角瓶、烧杯、瓷盆、滴管、试管架、塑料筐、试管刷、酒精灯、蝴蝶夹、培养皿、孢子采集器、温度计、干湿温度计等。

(二) 主要设备 菌种制作所需的机械设备：木屑机、秸秆粉碎机、过筛机、拌料机、装瓶装袋机、喷雾器等。

需要的灭菌设备有手提式高压蒸汽灭菌锅、立式或卧式高压蒸汽灭菌锅，以及各种常压蒸汽包灭菌灶等。

需要的培养设备：培养室、培养箱、电冰箱、摇床、菌种瓶、菌种袋、菌种架和空调等。

1. 灭菌设备 菌种制作需要杀死培养料中所有的微生物，因此需要灭菌设备。

常用的有高压蒸汽灭菌锅，也称高压蒸汽消毒锅。

其锅可以在较短时间内达到灭菌的目的。

即使是抗热能力很强的芽孢杆菌，在121 °C、0.11兆帕压力下，经20 ~ 30分钟，也会全部死亡。

.....

<<大球盖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。

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>