

<<图解杏鲍菇高效栽培>>

图书基本信息

书名：<<图解杏鲍菇高效栽培>>

13位ISBN编号：9787807397854

10位ISBN编号：7807397853

出版时间：2010-1

出版时间：中原农民出版社

作者：袁瑞奇 著

页数：183

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>

## <<图解杏鲍菇高效栽培>>

### 内容概要

杏鲍菇作为一种新近开发的珍稀食用菌品种，其产品因其独特的外观和风味，在国内外市场上受到消费者的广泛好评，需求量不断上升。

近几年在科研人员和广大生产者的共同努力下，杏鲍菇的人工栽培技术进步很快，许多实用高效的工艺技术在生产中不断应用，取得了明显的应用效果。

《图解杏鲍菇高效栽培》作者在总结科研实践的基础上，吸收已有的先进生产技术和最新科研成果，同时借鉴各地不同生产模式的先进经验，编写出版了这部生产技术著作。

《图解杏鲍菇高效栽培》采用通俗的语言表述形式，并插入大量生产实际操作图片，以期读者在轻松阅读时即有较多的收获。

## &lt;&lt;图解杏鲍菇高效栽培&gt;&gt;

## 书籍目录

一、生产现状、发展前景与经济效益 (一) 杏鲍菇的发展历史与生产现状 (二) 杏鲍菇的营养价值和医疗价值 (三) 杏鲍菇的发展前景 (四) 栽培杏鲍菇的经济效益

二、生物学特性 (一) 形态特征 (二) 生长发育时期 (三) 生长发育条件

三、主要栽培品种 (一) 主要栽培品种的种类 (二) 主要栽培品种简介

四、菌种制作技术 (一) 菌种的分级 (二) 菌种生产流程 (三) 菌种制作的设备和材料 (四) 小型菌种厂的选址与布局 (五) 小型菌种厂的建设方案 (六) 母种的制作 (七) 杏鲍菇母种的分离 (八) 母种的转扩 (九) 原种的制作 (十) 栽培种的制作 (十一) 液体菌种的制作与应用 (十二) 菌种质量的鉴别 (十三) 菌种生产时间的安排 (十四) 高温期制种的注意事项 (十五) 菌种标准

五、栽培时期的选择 (一) 根据品种特性 (二) 根据生产目的 (三) 根据生产条件 (四) 根据生产区域

六、栽培场地的选择与处理 (一) 场地类型 (二) 场地要求 (三) 场地消毒

七、栽培原料的选择与制备 (一) 栽培原料的选择与配比 (二) 栽培原料的制备 (三) 培养料配方

八、主要栽培模式与工艺特点 (一) 手工操作自然气候条件下生产 (二) 机械制冷半机械化周年生产 (三) 工厂化周年生产 (四) 手工操作山区窑洞周年生产

九、杏鲍菇栽培菌袋的生产工艺 (一) 拌料 (二) 装袋 (三) 灭菌 (四) 接种 (五) 发菌期的管理 (六) 发菌期的检查 (七) 菌袋的培养时间

十、菌袋栽培的主要出菇方式 (一) 菌袋直接出菇 (二) 覆土出菇

十一、出菇期管理技术 (一) 搔菌催蕾 (二) 疏蕾 (三) 出菇期间的温度调控 (四) 出菇期间的湿度调控 (五) 出菇期间的空气调节 (六) 出菇期间的光照调节 (七) 优质菇标准及培育方法

十二、出菇期内增产剂的应用 (一) 增产剂的种类 (二) 增产剂的使用

十三、采收 (一) 采收标准 (二) 采收方法 (三) 采后整理与分级 (四) 杏鲍菇商品菇的等级 (五) 理化指标和卫生指标

十四、杏鲍菇工厂化栽培 (一) 硬件和软件 (二) 菇房设计 (三) 主要设备 (四) 选择优良的菌种 (五) 原料的配料与配方 (六) 拌料 (七) 装瓶 (八) 灭菌 (九) 冷却 (十) 接种 (十一) 发菌培养 (十二) 后熟培养 (十三) 搔菌 (十四) 催蕾 (十五) 育菇 (十六) 采收 (十七) 脱瓶

十五、保鲜与运输 (一) 控温保鲜法 (二) 杏鲍菇鲜菇的运输

十六、加工 (一) 盐渍菇类 (二) 杏鲍菇软罐头加工 (三) 杏鲍菇产品深加工技术 (四) 干品加工

十七、主要杂菌与病虫害的防治 (一) 发菌期杂菌的防治 (二) 出菇期间病害防治 (三) 出菇期间虫害防治

参考文献

<<图解杏鲍菇高效栽培>>

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>