

<<香菇标准化高效栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<香菇标准化高效栽培技术>>

13位ISBN编号：9787122096418

10位ISBN编号：7122096416

出版时间：2011-2

出版单位：化学工业

作者：郭成金

页数：152

字数：91000

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>

<<香菇标准化高效栽培技术>>

内容概要

本书作者为2009年度全国优秀科技特派员，有着26年食用菌栽培实际工作经验和教学经验。本书介绍了香菇的营养价值、经济价值、栽培环境要求、标准化制种技术、菌种保藏技术、高效栽培技术、采收与保鲜技术、病虫害综合防治技术等内容。突出了标准、高效、低耗、安全栽培技术特点。

本书可作为广大食用菌种植厂及种植户的参考用书。

<<香菇标准化高效栽培技术>>

书籍目录

第一章 香菇生产与市场概述 第一节 人工栽培香菇发展史 一、发展史 二、香菇产业的现状
第二节 香菇的营养价值与经济价值 一、营养价值 二、经济价值 第二章 生物学基础 第一节
香菇形态特征 第二节 香菇的生活史 第三节 香菇发育的环境条件 一、水分要求 二、
营养要求 三、空气要求 四、温度要求 五、光照要求 六、酸碱度要求 第三章 菌种厂的基本
内容 第一节 菌种厂的布局设计 一、布局设计 二、基本内容设计 第二节 其他设施、设备
一、容器 二、温室棚膜 三、喷灌设备 第三节 灭菌与消毒技术 一、物理方法灭菌技术 二、
化学方法灭菌技术 三、消毒与灭菌的效果检验技术 第四章 香菇栽培技术 第一节 菌种质量与
鉴定标准 一、基本定义 二、菌种的提纯与复壮 三、纯菌种的制备技术 四、菌种的保藏技术
第二节 栽培技术 一、引种与选种 二、原料的购贮 三、栽培场地的选择与棚室建设 四、生产
性母种的制作 五、原种的制作 六、栽培种的制作 七、出菇菌棒的制作 八、香菇出菇管理 九
、香菇采收、保鲜及干制 十、花菇的栽培技术 第五章 常见病虫害防治技术 一、常见竞争性杂菌
病害与防治 二、寄生性杂菌病害 三、食用菌的有害动物 四、有害微生物和动物的综合防治 第六章
采后加工及贮藏技术 一、食用菌有机食品的生产 二、加工与贮藏 附录 附录 香菇菌种质量要求
附录 常用母种培养基及其配方 附录 常用原种和栽培种培养基及其配方 附录 中国主要农业区
气象条件 附录 食用菌采集记录表 参考文献

<<香菇标准化高效栽培技术>>

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>