第一图书网, tushu007.com

<<食用菌科学栽培指南>>

图书基本信息

书名：<<食用菌科学栽培指南>>

13位ISBN编号：9787508208589

10位ISBN编号：7508208587

出版时间：1999-02

出版时间：金盾出版社

作者：汪昭月 等编著

页数：717

字数：528000

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

第一图书网, tushu007.com

<<食用菌科学栽培指南>>

内容概要

为满足和便于广大读者较全面系统地了解食用菌栽培知识和技术的需求，我们将金盾版《食用菌制种技术》、《中国香菇栽培技术》、《平菇高产栽培技术》、《金针菇高产栽培技术》、《草菇高产栽培技术》、《黑木耳与毛木耳高产栽培技术》、《竹荪高产栽培技术》（尚未出版）、《食用菌周年生产技术》、《食用菌实用加工技术》等九种书合编成册，删除重复内容，做了适当调整。
内容科学实用，操作性强，通俗易懂，适合广大菇农和农业技术员阅读。

第一图书网, tushu007.com

<<食用菌科学栽培指南>>

书籍目录

第一编 食用菌制种技术 第一章 食用菌种的物资准备 第一节 食用菌菌种厂厂房及设备 第二节 培养基的种类及制备 第三节 灭菌与消毒 第二章 食用菌制种技术 第一节 食用菌菌种的分离及扩大繁殖 第二节 食用菌的接种与培养技术 第三节 几种主要菇类的菌种制备 第四节 菌种生产中的杂菌、害虫防治 第三章 食用菌菌种鉴定与保藏 第一节 食用菌菌种鉴定 第二节 食用菌菌种保藏 第四章 食用菌菌种选育 第一节 自然选育 第二节 诱变育种 第三节 杂交育种 第四节 基因工程育种第二编 中国香菇栽培技术 第一章 中国香菇业生产现状与发展前景 第一节 中国香菇业生产现状 第二节 中国香菇业的发展前景 第二章 香菇生长发育形态与生活环境 第一节 香菇的生活史 第二节 香菇生产发育形态 第三节 香菇生长发育必需的生活条件 第三章 中国香菇栽培新技术 第一节 香菇块式栽培技术 第二节 香菇人造菇木栽培技术 第三节 香菇菌包栽培技术 第四节 花菇代料栽培技术 第五节 香菇稻麦秸秆屑栽培技术 第六节 香菇增产新技术 第四章 香菇的分级采收与保鲜包装 第一节 香菇的分级与采收 第二节 香菇的保鲜包装 第五章 香菇生产基本设备及设施 第一节 香菇生产用机械 第二节 香菇栽培场房设备及设施 第三节 香菇加温调湿设备第三编 平菇高产栽培技术 第一章 平菇的自然分布、生产现状与发展前景 第一节 平菇的自然分布 第二节 平菇的生产现状 第三节 平菇的发展前景 第二章 平菇的生物学特性 第一节 平菇子实体的形态特征 第二节 平菇营养与繁殖器官的形成过程 第三节 平菇的生活史 第四节 平菇的生存环境条件 第三章 平菇的人工栽培 第一节 栽培场地 第二节 栽培原料 第三节 栽培品种与季节 第四节 培养料的投量与菌种的播种方法 第五节 栽培技术 第六节 采收第四编 金针菇高产栽培技术 第一章 金针菇的分布、栽培概况及实用价值 第一节 金针菇的分布与人工栽培概况 第二节 金针菇的营养与药用价值 第二章 金针菇的生物学特性 第一节 形态特征与习性 第二节 生活史 第三节 生长发育条件 第三章 金针菇的栽培技术 第一节 良种介绍 第二节 栽培适期 第三节 培养料的准备 第四节 栽培方法及管理 第四章 金针菇的采收与分级 第一节 金针菇的采收 第二节 金针菇的分级第五编 草菇高产栽培技术 第一章 草菇的栽培概况及实用价值 第一节 草菇的栽培概况 第二节 草菇的实用价值 第二章 草菇的生物学特性 第一节 草菇的形态结构 第二节 草菇的发育和生活史 第三节 草菇对生态环境的需求 第三章 草菇的栽培材料 第一节 培养料的准备 第二节 培养料的处理 第四章 草菇栽培场地的设置与消毒 第一节 室内栽培场地的设置与消毒 第二节 室外栽培场地的设备与消毒 第五章 草菇的栽培技术 第一节 稻草栽培法 第二节 棉籽壳栽培法 第三节 废棉栽培法 第四节 玉米秸秆栽培法 第五节 甘蔗渣栽培法 第六节 大豆秸秆栽培法 第七节 麦秆栽培法 第八节 混合料栽培法 第九节 食用菌废弃料栽培法 第十节 死菇原因分析及预防措施 第十一节 草菇的采收和分级第六编 黑木耳和毛木耳高产栽培技术 第一章 黑木耳高产栽培技术 第一节 黑木耳的栽培概况与实用价值 第二节 黑木耳的生物学特性与生活条件 第三节 黑木耳常用菌种 第四节 黑木耳的段木栽培 第五节 黑木耳的代料栽培 第二章 毛木耳高产栽培技术 第一节 概述 第二节 毛木耳的生物学特性与生活条件 第三节 毛木耳的代用料栽培第七编 竹荪高产栽培技术 第一章 竹荪在食用菌中的地位、分布和主要种类 第二章 竹荪的生活史和生活条件 第三章 竹荪菌种制备 第四章 竹荪栽培与管理 第五章 采收与收后处理第八编 食用菌周年生产技术 第一章 食用菌周年生产的意义与开发前景 第一节 食用菌周年生产的意义 第二节 食用菌周年生产的开发前景 第二章 食用菌的生活条件与农业气候资源利用 第一节 食用菌的生活条件 第二节 农业气候资源利用 第三章 食用菌生产的基本设备与设备 第一节 生产场地的布局 第二节 栽培设施的种类及结构 第四章 食用菌生产的投资与经济效益 第一节 生产设施与设备的投资 第二节 降低生产成本 第三节 周年栽培计划的制定和增加经济效益的途径 第五章 食用菌周年生产实例 第一节 高海拔地区香菇周年生产技术之一 第二节 高海拔地区香菇周年生产技术之二 第三节 低海拔地区香菇周年出菇设施栽培 第四节 室内人工气候下香菇周年生产 第五节 平菇周年生产技术之一 第六节 平菇周年生产技术之二 第七节 平菇周年生产技术之三 第八节 平菇周年生产技术之四 第九节 台湾金针菇周年栽培技术 第十节 闽北气候条件下周年袋栽毛木耳 第十一节 地热温室周年栽培草菇 第十二节 食用菌室内周年生产模式 第十三节 菇类周年生产供应配套技术 第十四节 多品种搭配周年生产技术 第十五节 利用自然气温周年生产食用菌 第十六节 多菇周年生产 第十七节 香菇、竹荪组合周年生产技术 第十八节 菇耳6茬周年栽培技术 第十九节 利用

第一图书网, tushu007.com

<<食用菌科学栽培指南>>

育秧温室周年栽培食用菌　第二十节 香菇周年栽培品种选育　第廿一节 姬菇周年生产技术　第廿二节 自然条件下滑菇的周年栽培　第廿三节 金针菇的周年生产技术第九编 食用菌实用加工技术 第一章 概述　第一节 食用菌的营养价值　第二节 食用菌的保健药用价值　第三节 食用菌加工的重要性 第二章 食用菌初级加工　第一节 食用菌干制技术　第二节 食用菌腌制技术　第三节 食用菌制罐技术　第四节 食用菌保鲜技术 第三章 食用菌精细加工　第一节 食用菌蜜饯加工技术　第二节 食用菌糕点加工技术　第三节 食用菌糖果与休闲食品加工　第四节 食用菌米面加工技术 第四章 食用菌深度加工 第一节 食用菌饮料加工　第二节 食用菌浸膏、冲剂加工　第三节 食用菌调味品加工　第四节 食用菌美容化妆品加工 第五章 食用菌保健药品加工　第一节 食用菌保健酒加工　第二节 食用菌多糖加工 第三节 食用菌多糖含量的测定附录一 培养料含水量之一附录二 培养料含水量之二附录三 可作食用菌培养料的工业下脚料的营养成分附录四 食用菌生产中使用酒精的稀释浓度与方法

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

插图

第一图书网, tushu007.com

<<食用菌科学栽培指南>>

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