

<<平菇标准化生产技术>>

图书基本信息

书名：<<平菇标准化生产技术>>

13位ISBN编号：9787508247892

10位ISBN编号：7508247892

出版时间：2008-1

出版时间：金盾出版社

作者：王波,甘炳成,张万良

页数：139

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>

<<平菇标准化生产技术>>

内容概要

本书由四川省农业科学院土壤肥料研究所王波研究员等编著。内容有平菇标准化生产的目的与意义，侧耳属13个种的生物学特性，经济价值，菌种生产的标准化，栽培环境与设施标准化，出菇管理标准化，产品加工和病虫害防治的标准。内容新颖、技术规范，科学性与可操作性强，适于农村广大菇农及菇业技术人员阅读，对农林院校师生、科研和标准化管理人员亦有参考价值。

<<平菇标准化生产技术>>

作者简介

张万良，1981年初中毕业后到西藏打工，当一名建筑工人；1986年返乡在一家菌种场打工，学习食用菌种植技术；1987年开始自己种植木耳、平菇、蘑菇等，带动父老乡亲一起种植食用菌；1992年扩大种植规模，兴建菌种场；1995年兴建食用菌盐渍加工厂，开始从事食用菌盐渍加工；2001年兴建食用菌脱水加工厂；2004年正式注册成立成都万良菌业开发有限公司，注册“万良菌业”商标；2007年兴建了菌渣机制木炭加工厂；2008年1月兴建了休闲菌食品加工厂，3月投产、上市。

<<平菇标准化生产技术>>

书籍目录

第一章 平菇标准化生产的目的与意义一、标准化生产的概念二、标准化生产的内容三、标准化生产的意义四、标准化生产的作用第二章 平菇特征特性一、分类地位二、形态特征与名称三、产品质量指标四、生理生态特性第三章 菌种生产标准一、菌种的分级与类型二、菌种生产场所与设备三、消毒与灭菌方法四、菌种生产技术规程五、菌种质量要求六、菌种的包装、标签、标志、包装运输、贮存要求七、菌种质量检验八、菌种保藏与贮藏技术规程九、菌种生产和经营第四章 栽培场所与设施标准一、场地环境标准二、标准化菇房与设施三、生产设备第五章 栽培原料、培养料配方及菌袋制作标准一、栽培原料质量要求二、培养料配制原则与配方标准三、菌袋制作技术规程第六章 出菇管理技术规程一、糙皮侧耳二、姬菇三、白平菇四、鲍鱼侧耳五、盖囊侧耳六、金顶侧耳七、肺形侧耳八、秀珍菇九、肥脚侧耳十、荷叶肥脚菇十一、栎侧耳十二、红平菇十三、具核侧耳第七章 产品保鲜与加工标准化一、鲜菇包装、保鲜与贮运标准二、盐渍加工技术规程三、干燥加工技术规程第八章 病虫害防治标准一、防治的原则二、综合防治措施第九章 菌渣处理与利用标准一、菌渣清除与菇房环境卫生管理二、菌渣利用途径主要参考文献

<<平菇标准化生产技术>>

编辑推荐

《平菇标准化生产技术》内容新颖、技术规范，科学性与可操作性强，适于农村广大菇农及菇业技术人员阅读，对农林院校师生、科研和标准化管理人员亦有参考价值。

2003年国务院办公厅《关于进一步做好农业标准化工作的通知》指出：农业标准化是促进农业结构调整和产业化发展的重要技术基础，是规范农业生产、保障消费安全、促进农业经济发展的有效措施，是现代化农业的重要标志。

实施农产品标准化生产，是农产品质量安全的技术保证，是农民增产增收的迫切要求，是农业可持续发展的必由之路。

我相信该套丛书的出版发行，必将对农产品标准化生产技术的推广和社会主义新农村建设的健康发展发挥积极的指导作用。

<<平菇标准化生产技术>>

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>