

<<食用菌保护地栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<食用菌保护地栽培技术>>

13位ISBN编号：9787533130459

10位ISBN编号：7533130456

出版时间：2002-1

出版时间：山东科学技术出版社

作者：宫志远

页数：188

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>

## <<食用菌保护地栽培技术>>

### 内容概要

《社会主义新农村建设文库》充分体现了服务“三农”工作，适应农民“求富、求知”需求，努力把图书出版与农民致富奔小康结合起来，融入更多的科技、法律、市场经济等知识，使农民群众在满足文化娱乐需求的同时，从图书中学到更多致富本领。

本书是丛书之一，介绍了双孢蘑菇、平菇、木耳、香菇、草菇、金针菇等食用菌的栽培技术，通俗易懂，既适合阅读自学，也方便专家重点讲授指导。

## <<食用菌保护地栽培技术>>

### 书籍目录

一、双孢蘑菇 (一) 生物学特性 (二) 菌种生产 (三) 栽培技术 (四) 蘑菇栽培常见问题及防范措施 (五) 蘑菇栽培的增产措施二、平菇 (一) 生物学特性 (二) 菌种制作 (三) 高产栽培技术三、香菇 (一) 生物学特性 (二) 菌种制作 (三) 栽培技术 (四) 采收与加工四、木耳 (一) 生物学特性 (二) 菌种制作 (三) 栽培技术 (四) 干制技术五、金针菇 (一) 生物学特性 (二) 菌种生产 (三) 栽培技术 (四) 金针菇栽培异常现象及防范措施六、草菇 (一) 生物学特性 (二) 菌种制作 (三) 栽培管理技术 (四) 采收与加工七、鸡腿蘑 (一) 生物学特性 (二) 菌种制作 (三) 栽培管理技术 (四) 采收加工技术八、猴头菌 (一) 生物学特性 (二) 菌种制作 (三) 栽培技术 (四) 采收与加工九、灵芝 (一) 生物学特性 (二) 菌种制作 (三) 栽培技术 (四) 采收与加工十、滑菇 (一) 生物学特性 (二) 主要栽培品种 (三) 栽培技术 (四) 滑菇栽培异常现象及防范措施十一、珍稀食用菌 (一) 阿魏菇 (二) 杏鲍菇 (三) 真姬菇 (四) 大球盖菇 (五) 姬松茸 (六) 茶薪菇 (七) 灰树花

## <<食用菌保护地栽培技术>>

### 章节摘录

一、双孢蘑菇 食用菌保护地栽培技术 双孢蘑菇是世界上栽培量最大的食用菌之一，也是我国食用菌栽培中栽培面积最大、出口创汇最多的拳头品种。

双孢蘑菇不仅味道鲜美，色白质嫩，而且营养十分丰富。

双孢蘑菇中的蛋白质含量不仅大大高于所有蔬菜，其含量与牛奶及某些肉类相当，而且双孢蘑菇中的蛋白质都是植物蛋白，容易被人体吸收。

另外，双孢蘑菇中还含有多糖和其他活性物质，可以提高人体免疫力，具有营养保健双重功效。

人工栽培双孢蘑菇起源于法国，距今已有300多年的历史。

我国人工栽培双孢蘑菇始于20世纪20~30年代，由于当时社会条件所限，栽培技术封闭，发展非常缓慢，至解放前全国栽培面积仅有1800米<sup>2</sup>左右，单产只有每平方米3.3千克。

近几年来，随着科学技术进步，双孢蘑菇栽培已经打破传统习惯和区域，原来认为气候干燥、气温较低的北方地区不适宜生产双孢蘑菇，现在已在山东、河北、河南等地大量生产，且形势十分喜人。

.....

<<食用菌保护地栽培技术>>

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>