

<<黑木耳栽培技术图说>>

图书基本信息

书名：<<黑木耳栽培技术图说>>

13位ISBN编号：9787534925887

10位ISBN编号：7534925886

出版时间：2001-5

出版时间：河南科学技术出版社

作者：袁书钦 等主编

页数：163

字数：170000

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>

<<黑木耳栽培技术图说>>

内容概要

黑木耳是一种名贵山珍，它质地鲜脆、滑嫩爽口、营养丰富，具有很高的食用和药用价值，是我国传统的保健食品和重要的出口商品。

长期以来，黑木耳生产主要依靠段木栽培，不仅消耗森林资源，而且产地局限于深山林区，规模小，产量低。

20世纪90年代以来，随着平菇、香菇等食用菌代料栽培技术的广泛应用，黑木耳代料栽培也逐步试验成功，并在生产中得到广泛应用。

它工艺简便、生产成本低、周期短，可以综合利用各种农副产品，变废为宝，深受广大群众欢迎。

由于黑木耳价格稳定，市场供不应求，在当前调整农业产业结构和大力发展食用菌新兴产业的形势下，黑木耳栽培前景广阔，是农民脱贫致富的新途径。

黑木耳栽培技术性强，操作环境复杂。

目前，系统介绍其生产技术的书籍以文字描述为主，读者不易掌握。

为此，我们组织长期从事黑木耳生产的科技人员编写了这本栽培技术图说。

以图解的形式把黑木耳从菌种制备、栽培到病虫害防治，以及贮存与加工技术一步步地予以说明。

本书共分九部分，第一至三部分介绍了黑木耳栽培的基础知识、所需设备、菌种制备方法；第四、五部分介绍了黑木耳段木栽培和代料栽培的详细技术；第六、七部分简介介绍了黑木耳的瓶栽技术和短枝束覆土栽培技术；第八、九部分介绍了黑木耳的贮藏与加工技术、病虫害防治技术。

《黑木耳栽培技术图说》是《农业关键技术图说丛书·食用菌类》之一，图文并茂，科学实用，通俗易懂，形式生动活泼，操作性强，除可供广大农民、农业技术人员、农村基层干部在食用菌生产中参考外，也是食用菌工作者及农业院校师生的参考读物，还可作为农业实用技术的培训教材。

<<黑木耳栽培技术图说>>

书籍目录

一、黑木耳生产基础知识 (一)黑木耳的食用和药用价值 (二)黑木耳的产地和适生环境 (三)黑木耳的分类地位与结构 (四)黑木耳的生活史 (五)黑木耳的生长发育条件二、黑木耳的生产设备 (一)基本设备 (二)灭菌设备 (三)接种设备三、黑木耳菌种的制备 (一)母种培养基的制备 (二)原种和栽培种培养基的制备 (三)母种的制备 (四)原种的制备 (五)栽培种的制备 (六)菌种保藏 (七)菌种鉴定四、黑木耳段木栽培技术 (一)段木栽培的发展 (二)耳场的选择与处理 (三)树种和树龄的选择 (四)耳木的砍伐与处理 (五)接种 (六)上堆发菌 (七)散堆排场 (八)起架出耳 (九)春耳管理 (十)伏耳管理 (十一)越冬管理五、黑木耳代料栽培技术 (一)代料栽培季节 (二)代料栽培的菌种选择 (三)培养料的配制 (四)装袋与灭菌 (五)接种方法 (六)发酵料代栽 (七)室内消毒 (八)发菌期管理 (九)荫棚挂袋出耳法 (十)阳畦排袋出耳法 (十一)畦沟排袋出耳法 (十二)脱袋建菌墙出耳法六、黑木耳瓶栽技术 (一)瓶栽的特点 (二)配料与装瓶 (三)灭菌与接种 (四)发菌期的管理 (五)出耳期的管理七、黑木耳短枝束覆沙栽培技术 (一)短枝束栽培特点 (二)短枝束制作 (三)接种与发菌 (四)搭建荫棚.....八、黑木耳的分级、贮藏与加工九、黑木耳病虫害防治

<<黑木耳栽培技术图说>>

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>