

<<优质黑木耳栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<优质黑木耳栽培技术>>

13位ISBN编号：9787537731089

10位ISBN编号：753773108X

出版时间：2009-1

出版时间：山西科学技术出版社

作者：崔德芳,张建忠,等

页数：112

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>

<<优质黑木耳栽培技术>>

内容概要

《优质黑木耳栽培技术》的编写目的，就是为了使广大菇农能正确掌握并不断充实黑木耳的栽培技术，少走弯路，多出成果，促进黑木耳高产、高效、标准化栽培。希望《优质黑木耳栽培技术》一书，对黑木耳栽培者起到抛砖引玉的作用，并能给菇农朋友指点迷津，解疑排难，带来实实在在的收益。

近年来，我国食用菌产业蓬勃发展，既丰富了城市居民的“菜篮子”，为广大消费者提供了鲜美可口的健康食品，又取得了良好的经济效益、社会效益和生态效益，加快了许多老少边穷地区农民脱贫致富的步子，为农村全面建设小康社会起到了积极的推动作用。

然而还有不少农民由于缺乏食用菌栽培知识，致使栽培环境不良，杂菌及病虫害严重，造成部分地区种植户减产，甚至绝收，损失惨重；也有些农户对食用菌栽培知识有所了解，但掌握得不太全面，想种植而不会种植，致使局部地区食用菌产业发展缓慢。

因此，尽快帮助广大农户和食用菌生产者掌握食用菌栽培管理技术迫在眉睫。

<<优质黑木耳栽培技术>>

书籍目录

一 概述 (一) 黑木耳的发展概况 (二) 黑木耳的营养和药用价值 (三) 黑木耳的发展前景
二 黑木耳生长发育条件 (一) 营养条件 (二) 温度 (三) 水分及湿度 (四) 光照条件 (五) 空气条件 (六) 酸碱度 (pH值)
三 黑木耳袋料生产的原辅材料 (一) 主要原料 (二) 辅助原料 (三) 配套材料
四 黑木耳生产的主要场地及设备 (一) 栽培场地 (二) 生产设备
五 栽培品种的选择 (一) 黑木耳主栽品种 (二) 引进黑木耳菌种的注意事项
六 黑木耳菌种生产技术 (一) 母种生产 (二) 原种和栽培种制作
七 黑木耳菌棒的制作 (一) 栽培季节 (二) 培养料配方 (三) 拌料 (四) 装袋 (五) 灭菌 (六) 接种 (七) 木耳菌棒培养
八 大棚挂袋栽培法 (一) 栽培场地 (二) 催耳 (三) 出耳管理 (四) 采收
九 黑木耳地栽技术 (一) 耳场选择 (二) 出耳前菌袋管理 (三) 出耳期管理 (四) 采收
十 段木栽培 (一) 栽培场地选择 (二) 耳木准备 (三) 接种 (四) 上堆发菌 (五) 散堆排场 (六) 起架出耳 (七) 越冬管理 (八) 春耳管理 (九) 伏耳管理 (十) 采收
十一 病虫害防治 (一) 细菌 (二) 真菌 (三) 病虫害
十二 产品加工 (一) 干制 (二) 深加工 (三) 商品等级标准 (四) 包装与贮藏
附表 名词注释 主要参考文献

<<优质黑木耳栽培技术>>

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>