

<<食用菌高产优质栽培>>

图书基本信息

书名：<<食用菌高产优质栽培>>

13位ISBN编号：9787538167559

10位ISBN编号：7538167552

出版时间：2010-12

出版时间：辽宁科学技术出版社

页数：216

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>

## <<食用菌高产优质栽培>>

### 内容概要

食用菌作为一种大型真菌，具备极高的可食性和药用性；同时，随着社会的发展，人们对食用菌的营养、保健的认可度与日俱增，这无疑进一步增强了它的经济价值和社会价值。

食用菌还是自然界中的分解者，可以利用秸秆类和农业废物进行生产。

从原材料到生产过程，再到生产废弃物均无污染，实现了农业废弃料变废为宝、化害为利的目标，为此它又具有极高的生态价值。

本书主要介绍食用菌高产优质栽培技术。

## &lt;&lt;食用菌高产优质栽培&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 概述一、食用菌的概念及分布特点二、食用菌的重要价值(一)营养价值(二)经济价值和社会价值(三)生态价值三、我国发展食用菌生产的有利条件(一)资源优势(二)人力优势(三)地理优势四、我国食用菌产业存在的问题及对策第二章 食用菌的生长发育特性一、食用菌的形态特征(一)菌丝体(二)子实体二、食用菌的生理生态(一)腐生(二)寄生(三)共生三、食用菌的分类(一)子囊菌中的食用菌(二)担子菌中的食用菌四、食用菌生长与环境的关系(一)营养物质(二)温度(三)水分和湿度(四)光照(五)通风(六)酸碱度第三章 食用菌制种一、食用菌制种工艺(一)制种程序(二)制种设施与设备(三)消毒与灭菌(四)菌种的生产技术(五)菌种保藏二、液体菌种生产技术(一)液体菌种制种设备及程序(二)液体菌种消毒与灭菌(三)液体菌种的生产技术第四章 食用菌菌种选育一、食用菌的繁殖(一)食用菌的生活史(二)食用菌的繁殖方式二、食用菌的人工选种(一)人工选种流程(二)菌种分离技术三、食用菌的杂交育种(一)杂交育种流程(二)杂交育种方法四、野生食用菌驯化育种(一)野生食用菌驯化育种流程(二)野生食用菌驯化育种方法第五章 食用菌栽培一、平菇(一)栽培意义(二)生物学特性(三)栽培实例二、香菇(一)栽培意义(二)生物学特性(三)栽培实例三、双孢蘑菇(一)栽培意义(二)生物学特性(三)栽培实例四、黑木耳(一)栽培意义(二)生物学特性(三)栽培实例五、金针菇(一)栽培意义(二)生物学特性(三)栽培实例六、鸡腿菇(一)栽培意义(二)生物学特性(三)栽培实例七、猴头菌(一)栽培意义(二)生物学特性(三)栽培实例八、白灵菇(一)栽培意义(二)生物学特性(三)栽培实例九、杏鲍菇(一)栽培意义(二)生物学特性(三)栽培实例十、灵芝(一)栽培意义(二)生物学特性(三)栽培实例十一、蛹虫草(一)栽培意义(二)生物学特性(三)栽培实例第六章 食用菌病虫害防治一、食用菌病害防治(一)病害类型及发生原因(二)病害防治措施二、食用菌虫害防治(一)虫害类型及发生规律(二)虫害防治措施第七章 食用菌贮藏与加工一、食用菌保鲜(一)保鲜原理及类型(二)保鲜工艺(三)保鲜方法二、食用菌干制(一)干制原理及类型(二)干制工艺(三)实用干制方法三、食用菌罐藏(一)罐藏原理(二)罐藏工艺(三)实用罐藏方法四、食用菌盐渍(一)盐渍原理(二)盐渍工艺(三)实用盐渍方法参考文献

<<食用菌高产优质栽培>>

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>