

<<食用菌生产流程图谱 猴头菇>>

图书基本信息

书名：<<食用菌生产流程图谱 猴头菇>>

13位ISBN编号：9787546313108

10位ISBN编号：7546313104

出版时间：1970-1

出版时间：吉林出版集团

作者：刘晓龙//蒋中华

页数：122

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>

<<食用菌生产流程图谱 猴头菇>>

内容概要

猴头菇是一种木腐食用菌。

一般生长在麻栎、山毛栎、栓皮栎、青刚栎、蒙古栎和胡桃科的胡桃倒木及活树虫孔中，悬挂于枯干或活树的枯死部分。

野生菌大多生长在深山密林中。

在平原和丘陵地区很少见到。

《食用菌生产流程图谱：猴头菇》主要介绍了猴头菇的生产流程，包括：生物学特性、设施设备、菌种生产技术、栽培技术、病虫害防治、采收加工等内容，实用操作性极强，适合我国食用菌养殖生产者阅读，亦可供科研、教学人员参考。

<<食用菌生产流程图谱 猴头菇>>

书籍目录

一、概述营养成分及药用价值生产发展前景及经济效益二、生物学特性分类地位及自然分布主要栽培品种子实体形态特征近缘种子实体形态特征生活史营养要求温度要求水分和空气相对湿度的要求光照要求气体要求酸碱度要求三、设施设备生产场所切粉机秸秆粉碎机拌料机装袋机高压蒸气消毒器常压灭菌锅接种箱离子风机接种帐接种工具恒温培养箱培养架臭氧发生器温度计和水分测定仪四、菌种生产技术母种培养基制作母种培养基高压灭菌母种转管接种母种培养母种质量检查木屑培养基配方及配制方法玉米芯培养基配方及配制方法谷粒培养基配方及配制方法枝条培养基配方及配制方法培养基灭菌培养基接种培养质量标准五、栽培技术栽培季节选择品种选择栽培方式栽培培养基配方和原料要求配料和拌料装袋方法装锅灭菌方法冷却接种摆放方法发菌的管理措施发菌期间杂菌的检查和处理方法侧面划口出菇两头出菇刺激催菇方法出菇的管理出菇管理措施采后的管理六、病虫害防治木霉链孢霉毛霉根霉青霉拟盘多毛孢菌细菌畸形菇菌丝徒长不出菇死菇菌蝇菌蚊七、采收加工采收标准和采收方法保鲜方法干制方法罐头加工附录1 食用菌常用原料营养成分含量附录2 食用菌常用原料成分含量附录3 食用菌常用原料碳氮比附录4 食用菌配方中添加原料及碳氮比的计算方法附录5 培养料含水量及料水比附录6 培养料含水量、加水量及料水比

<<食用菌生产流程图谱 猴头菇>>

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>