

<<食用菌生产流程图谱 双孢菇>>

图书基本信息

书名：<<食用菌生产流程图谱 双孢菇>>

13位ISBN编号：9787546313184

10位ISBN编号：754631318X

出版时间：1970-1

出版时间：吉林出版集团

作者：刘晓龙//王永红

页数：106

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 双孢菇>>

内容概要

双孢菇属于担子菌亚门，伞菌目、伞菌科，蘑菇属。

目前我国栽培的双孢菇都是白色变种，主要适用于卖鲜品，或加工成罐头。

双孢菇的菌肉肥嫩，并含有较多的甘露糖、海藻糖及各种氨基酸类物质，所以味道鲜美，营养丰富。

《食用菌生产流程图谱：双孢菇》主要介绍了双孢菇的生产流程，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 双孢菇>>

书籍目录

一、概述营养成分及药用价值栽培历史、发展前景及经济效益二、生物学特性分类地位及自然分布品种划分方法气生型菌株与贴生型菌株的区别主要栽培品种子实体形态特征生活史营养要求温度要求湿度要求光照要求气体要求DH值要求三、设施设备生产场所切秆机和秸秆粉碎机拌料机装袋机高压蒸气灭菌器常压灭菌锅接种箱离子风机接种帐接种工具加温增湿装置恒温培养箱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方法母种培养发酵牛粪粉培养基的制作谷粒培养基的制作培养基灭菌接种方法培养优质原种和栽培种特征五、栽培技术栽培季节选择品种选择配方和原料堆制翻堆方法和时间次发酵方法发酵过程经常出现的问题及预防措施出菇房(棚)消毒灭菌方法播种方法播后管理措施播后容易发生的问题及处理方法播种后覆土方法覆土后管理措施出菇期间管理措施出菇期间追肥方法蘑菇增产灵使用方法越冬管理春菇管理措施转潮出菇期采后菌床整理拆料与消毒六、病虫害预防和防治胡桃肉状菌白色石膏霉鬼伞褐斑病锈斑病菌丝萎缩和菌丝徒长地雷菇死菇螨虫菌蚊七、采收加工采收标准和采收方法盐渍加工附录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

<<食用菌生产流程图谱 双孢菇>>

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>