

<<黑木耳段木速生高产栽培新技术>>

图书基本信息

书名：<<黑木耳段木速生高产栽培新技术>>

13位ISBN编号：9787560954172

10位ISBN编号：7560954170

出版时间：2010-2

出版时间：华中科技大学出版社

作者：张胜友 编

页数：152

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>

<<黑木耳段木速生高产栽培新技术>>

内容概要

《黑木耳段木速生高产栽培新技术》全面系统地介绍了黑木耳的栽培史、发展现状、实用价值、生物学特性、菌种生产流程、段木栽培技术、病虫害防治和加工、保鲜方法等。通过新老栽培技术相结合，为读者开拓木耳栽培方法的新视野。全书内容丰富，知识全面，技术先进，图文并茂，语言通俗易懂，“一看就懂，一学就会”，可操作性极强，适合食用菌栽培行业人士、食用菌生产厂商及加工厂工作人员阅读。

<<黑木耳段木速生高产栽培新技术>>

书籍目录

第一章 概论第一节 黑木耳的经济价值及栽培历第二节 黑木耳栽培现状及市场前景第三节 黑木耳的地理分布第四节 黑木耳的食用和药用价值第二章 黑木耳的生物学特性第一节 分类第二节 形态特征第三节 生活史第四节 生活习性第五节 适生条件第三章 黑木耳菌种生产技术第一节 菌种的分级和类型第二节 菌种生产流程第三节 菌种鉴定第四节 菌种保藏第五节 优良菌种及选用技巧第四章 段木栽培黑木耳第一节 确定栽培季节第二节 选择栽培场地第三节 准备段木第四节 段木接种第五节 上堆定植第六节 散堆排场第七节 立架管理第八节 出耳第九节 黑木耳段木高产栽培技术要点第五章 黑木耳的采收、加工与储藏技术第一节 黑木耳的分级标准第二节 采收与加工第三节 包装与储藏第四节 掺假识别第六章 黑木耳病虫害防治第一节 常见病害第二节 杂菌污染的原因第三节 常见害虫第四节 防治原则及方法第五节 常用杀菌杀虫剂第六节 段木栽培黑木耳杂菌的防治第七章 常见问题及解答第一节 黑木耳段木栽培种不出耳的原因有哪些?第二节 流耳的原因有哪些?第三节 如何防治黑木耳流耳?第四节 段木栽培黑木耳烂耳的原因有哪些?第五节 如何防治段木栽培黑木耳烂耳?第六节 黑木耳菌株退化原因与防治措施附录A 黑木耳GB6192——1986 (节选) 主要参考文献

<<黑木耳段木速生高产栽培新技术>>

章节摘录

我国地域广阔，每年由于伐木倒材、林地更新、幼林垦复间伐、木材加工等，有着大量的枝丫、边材和碎屑，为黑木耳生产提供了充足的原料。

尤其是棉花、水稻、玉米产区，每年均有4亿-5亿吨的棉籽壳、稻草、玉米芯、花生壳。

单棉籽壳一项就有200万-300万吨。

此外，糖厂废弃的甘蔗渣，数量也很大，仅广西、福建甘蔗产区每年榨季，就可排放蔗渣223万吨。

这些代料为发展黑木耳生产奠定了丰富的物质基础。

黑木耳是一种中温型菌类。

我国大部分地区属于暖温带，部分地区属亚热带，气候温和，雨水适量，黑木耳生产有得天独厚的自然条件。

加之近年来食用菌科技工作者的不懈努力，黑木耳生产技术不断得到开发和改进，产地遍布我国20多个省市及自治区。

尤其是黑龙江省大兴安岭地区和吉林省长白山靖宁山区，由于温差大，生态环境好，产出的黑木耳色黑、肉厚、无虫，品质最佳。

1994年，河南省卢氏县伏牛牌黑木耳获得在蒙古国举行的国际博览会金奖。

湖北省燕牌黑木耳在国外亦享有盛誉。

为了促进黑木耳生产的稳定发展，1986年商业部副食品局认定21个黑木耳生产县为全国重点，它们是：河北的万全，吉林的浑江、龙井、挥春，黑龙江的林口、海林、东宁，河南的卢氏，湖北的房县、保康、南漳，广西的百色、田林、田阳，四川的广元、青川，贵州的册亨，云南的富宁、文山，陕西的宁强，甘肃的康县。

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>