

<<新法栽培姬松茸>>

图书基本信息

书名：<<新法栽培姬松茸>>

13位ISBN编号：9787560954813

10位ISBN编号：7560954812

出版时间：2010-2

出版时间：华中科技

作者：张胜友 编

页数：153

字数：102000

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>

<<新法栽培姬松茸>>

内容概要

本书系统地介绍了姬松茸的经济价值、生物学特性、菌种生产技术、人工栽培技术以及储藏保鲜与加工方法，开拓了姬松茸栽培方法的新视野。

全书内容丰富，技术先进，图文并茂，文字通俗易懂，可操作性强。

本书适合食用菌栽培行业人士，食用菌生产、工作人员阅读。

<<新法栽培姬松茸>>

书籍目录

第一章 概述第二章 姬松茸的价值与前景 第一节 姬松茸的价值 第二节 姬松茸的前景第三章 姬松茸的形态和生长条件 第一节 姬松茸的形态特征 第二节 姬松茸生长所需的营养物质 第三节 姬松茸生长的环境条件第四章 姬松茸的菌种生产 第一节 前期准备工作 第二节 培养基的种类及其制作 第三节 灭菌与消毒 第四节 母种、原种、栽培种及液体种的制作 第五节 菌种保藏方法第五章 姬松茸的菇棚建造 第一节 菇棚选址 第二节 画线定位 第三节 菇棚搭建第六章 姬松茸的栽培方法 第一节 栽培季节 的选择及原材料的准备 第二节 一次发酵 第三节 二次发酵 第四节 栽培方式与管理 第五节 栽培方法 第六节 日式栽培法第七章 姬松茸的储藏保鲜及产品加工 第一节 姬松茸的采收方法 第二节 姬松茸的储藏保鲜方法 第三节 姬松茸的产品加工方法第八章 姬松茸的病虫害防治 第一节 姬松茸的生长病变及其防治 第二节 姬松茸的菌虫侵害及其防治附录A 食用菌术语

<<新法栽培姬松茸>>

章节摘录

优质的菌种，菌丝生长快，整齐粗壮、浓密，无杂菌污染，抗逆性强，栽培出的子实体产量高，质量好。

使用优质菌种是获得高产优质的关键。

按培养方式的不同，菌种分为母种、原种和栽培种三种类型。

母种又叫一级种（试管种），是取子实体上的组织块或孢子放在培养基上萌发出来的菌丝体。

母种一般要经过试验证明是优良的菌种才可使用。

母种是用来繁殖菌种的种源。

因母种体积小，数量少，故不能直接用于栽培，只能作栽培前的菌种使用。

母种又可分为原原种和代传种。

原原种是最初获得的纯菌丝体，是采取有效方法保藏，并严格控制传代次数的菌种，而且是保存在选育单位或专业菌种保藏机构的菌种。

传代种是由原原种转接多次培养出来的、供培养原种用的菌种。

原种又叫二级种，是将母种转接到由农作物棉籽壳、稻麦草等发酵或麦粒组成的培养基上繁殖而成的菌种。

一般是用玻璃瓶装培养基培养的菌种。

原种也是作扩大繁殖用的菌种，只是数量较少，成本较高，不利于大面积栽培。

栽培种，又叫三级种，是将原种转接到由农作物发酵后制成的培养基或麦粒上繁殖的菌种栽培种一般用玻璃瓶或塑料袋装培养基来培养。

<<新法栽培姬松茸>>

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>