

<<食用菌>>

图书基本信息

书名：<<食用菌>>

13位ISBN编号：9787811179606

10位ISBN编号：7811179601

出版时间：2010-4

出版时间：中国农业大学

作者：王世东 编

页数：333

字数：294000

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>

## 前言

本书自2005年8月面世以来,以其理论新颖、贴近生产、紧跟形势、重点突出、语言通俗、图文并茂,实用性、操作性、指导性、概括强等特点,得到了全国各地读者的广泛好评与普遍关注,加之印刷质量好、价格定位低的优势,其市场发行量一路飘红。

4年来先后重印了9次,市场发行量逾4万册,创下了食用菌技术指导丛书少有的佳绩。

该书先后被中共中央宣传部、新闻出版总署、农业部联合推荐为服务“三农”优秀图书,被中国书刊发行业协会评为“2006年度全行业优秀畅销品种”,被国家发改委、科技部等八部委评选为“农家书屋工程”指定用书。

由于当前印刷成本大幅上涨,新的农业法规对农业用药用肥出台了一些新的标准和规定,编著者对部分陈冗内容进行了压缩和更新,期望本书的修订能继续为我国食用菌产业的发展和广大读者的生产指导做出新的贡献。

## <<食用菌>>

### 内容概要

本书自2005年8月面世以来，以其理论新颖、贴近生产、紧跟形势、重点突出、语言通俗、图文并茂，实用性、操作性、指导性、概括强等特点，得到了全国各地读者的广泛好评与普遍关注，加之印刷质量好、价格定位低的优势，其市场发行量一路飘红。

## &lt;&lt;食用菌&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 概述 第一节 食用菌产业在大农业生产中的地位和作用 第二节 无公害食用菌的优质与高效生产 第三节 无公害食用菌生产的原理与控制点 第二章 无公害制种技术与质量检测 第一节 菌种质量在食用菌生产中的重要性 第二节 菌种的分级、分类与生产工艺流程 第三节 灭菌、消毒与无菌操作 第四节 菌种生产的操作规程与无公害化控制 第五节 菌种生产中的注意事项及常见问题 第六节 优质菌种的质量要求及其鉴别 第七节 菌种的复壮、提纯与保藏技术 第三章 无公害食用菌高效栽培技术 第一节 概述 第二节 无公害(白)平菇高效栽培技术 第三节 无公害双孢菇高效栽培技术 第四节 无公害香(花)菇高效栽培技术 第五节 无公害鸡腿菇高效栽培技术 第六节 无公害金(银)针菇高效栽培技术 第七节 无公害草菇高效栽培技术 第八节 无公害黑木耳高效栽培技术 第九节 无公害银耳高效栽培技术 第十节 无公害猴头菇高效栽培技术 第十一节 无公害杏鲍菇高效栽培技术 第十二节 无公害白灵菇高效栽培技术 第十三节 无公害姬松茸高效栽培技术 第十四节 无公害滑子菇高效栽培技术 第十五节 无公害真姬菇高效栽培技术 第十六节 无公害灰树花高效栽培技术 第十七节 无公害茶薪菇高效栽培技术 第十八节 无公害灵芝高效栽培技术 第十九节 无公害天麻高效栽培技术 第二十节 无公害蛹虫草高效栽培技术 第四章 食用菌病虫害的无公害防治 第一节 病(杂菌)害的防治 第二节 虫(螨)害的防治 第三节 食用菌病虫害的综合防治 第四节 食用菌生产中的安全用药与用肥

## &lt;&lt;食用菌&gt;&gt;

## 章节摘录

第二节 无公害食用菌的优质与高效生产 正如前述,食用菌是高蛋白、低脂肪的优质保健食品,被誉为健康食品,它对于农业增效、农民增收、改善人们膳食结构及提高人民健康水平等方面具有重要意义。

但随着环境污染的日益加剧,食用菌产品的污染和某些有害物质的超标时有发生,对国际贸易和消费者的健康产生了威胁。

大力推行无公害食用菌优质高效生产意义重大,势在必行!

一、无公害食用菌生产的含义 无公害食用菌产品是指该产品中不含有公害污染物,包括农药残留物、重金属、有害微生物等,或者所含公害污染物被控制在残留限量标准(MRL)以下。

无公害食用菌产品是以上不同标准产品的总称,其基本要求是安全、卫生,对消费者的身心健康无危害。

从要求的严格程度上讲,无公害较绿色、有机两类产品要求要宽松得多,达到无公害标准实际上只是取得了市场进入的准入证。

从这个意义上说,无公害食品要求是最低要求。

1.无公害食用菌生产是一项系统工程 按照我国有关无公害食品的要求和规定,无公害食品生产有三大类技术标准的支撑,即产地环境条件、过程技术保证和产品质量标准。

对产地环境条件和过程技术的要求,不但要确保产品达到无公害标准,还要求在实施过程中对环境无害,对环境生物无害。

就是说,无公害食用菌不仅仅是只针对产品,而是涵盖产地环境、生产技术规程和产品卫生要求的整个体系。

无害化的产品是无害化生产全过程的结果,只有全过程中均实现无害化,才能实现产品的无害化。

.....

<<食用菌>>

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>