

《白灵菇无公害生产技术》

图书基本信息

书名：《白灵菇无公害生产技术》

13位ISBN编号：9787109091290

10位ISBN编号：7109091295

出版时间：2004-1

出版社：中国农业出版社

作者：贾身茂

页数：180

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《白灵菇无公害生产技术》

内容概要

编写本书的过程中认真总结了我国自1983年以来对白灵菇进行资源考察、驯化栽培、菌种选育、分类研究等方面取得的理论成果和大规模推广中的实际经验，力争全面系统地反映我国食用菌科技人员的研究成果和广大菇农创造积累的实用技术。并根据编者几年来从事白灵菇大规模栽培的实践，以及季节性设施栽培的技术五一节，编写成此书。

严格遵循无公害农产品的生产技术规程，是本书编写中贯彻始终的原则。另外，对一些先进的质量控制措施结合一些生产环节，也做了简要的介绍。

白灵菇在我国大规模进行季节性设施栽培历史不长，生产中一些问题还有等继续完善。

《白灵菇无公害生产技术》

书籍目录

前言第一章 概述 一、白灵菇是我国特有的珍贵食用菌资源 二、白灵菇人工栽培具有广阔的发展前景
第二章 白灵菇的基础知识 一、白灵菇的生物学特征 (一)形态结构 (二)生态习性 (三)白灵菇的生活史及繁殖 (四)生长基质和营养 (五)白灵菇生长发育过程对环境四大因素的要求 二、白灵菇子实体特征和商品价值 (一)白灵菇的商品质量 (二)白灵菇的外观形态特征与商品价值 (三)影响白灵菇外观形状的因素 (四)商品白灵菇的上市规格第三章 白灵菇种选育的扩在培育 一、我国白灵菇菌种的由来 (一)野生阿魏侧耳的驯化与菌种选育 (二)生产中常用白灵菇菌株推荐 二、培育菌种的基本设备和器具 (一)洗涤室和配料室 (二)灭菌室和灭菌设备 (三)接种室和接种箱或超净工作台 (四)培养室与恒温箱 (五)菌种保藏室和冰箱 (六)化验室和实验室 (七)制作菌种的容器 三、食用菌制种的基本技术 (一)消毒和灭菌 (二)接种技术 (三)菌种分离技术 (四)选种育种技术 四、菌种培育 (一)母种生产 (二)原种和栽培种的生产 (三)菌种生产计划的安排 五、菌种保藏方法和复壮技术 (一)菌种保藏方法 (二)菌种复壮技术 六、菌种生产中的杂菌污染及食菌螨的防治 (一)危害菌种的杂菌种类 (二)杂菌污染的原因及防止措施 (三)食用螨的防治第四章 培养料及其配制原则 一、栽培白灵菇培养料的种类 (一)主要原料 (二)辅助原料 二、培养基的配方 三、培养基配制原则第五章 白灵菇无公害栽培技术 一、国内栽培方法概述 二、白灵菇无公害栽培技术的工艺流程 三、栽培季节和生产周期.....第六章 采收及商品化处理技术第七章 白灵菇的初加工技术第八章 病虫害及杂菌管理与控制第九章 白灵菇营养评价及生产成本第十章 白灵菇烹调菜谱附录一 无公害农产品的认证和管理附录二 白灵菇无公害生产的基本措施参考文献

《白灵菇无公害生产技术》

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：www.tushu111.com