

《草菇高产栽培技术》

图书基本信息

书名：《草菇高产栽培技术》

13位ISBN编号：9787508257662

10位ISBN编号：7508257669

出版时间：2009-6

出版社：蔡令仪、陶雪娟 金盾出版社 (2009-06出版)

页数：149

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

《草菇高产栽培技术》

内容概要

《草菇高产栽培技术(第2版)》由上海市农业科学院蔡令仪高级农艺师和陶雪娟、赵庆华研究员等编著与修订。《草菇高产栽培技术(第2版)》自出版发行以来多次重印，印数已达12万册，深受读者欢迎。应读者要求笔者对原书进行修订。第2版的内容，除对原版的内容做了调整补充外，还增加了草菇的栽培季节和选用优良菌株，银丝草菇与浏阳麻菇的栽培技术，以及草菇增产的其他技术措施。内容丰富全面，技术先进实用，文字通俗易懂。适合食用菌种植专业户，食用菌生产场和加工厂工作人员阅读。

《草菇高产栽培技术》

书籍目录

第一章 概述一、草菇人工栽培的发展史二、草菇的食用和保健价值（一）营养价值（二）保健价值三、草菇的生态效益与经济效益（一）生态效益（二）经济效益第二章 草菇的生物学特性一、草菇的分类地位二、草菇的形态（一）菌丝体（二）子实体三、草菇的发育和生活史（一）针头期（二）小纽扣期（三）纽扣期（四）蛋形期（五）伸长期（六）成熟期四、草菇生长发育的营养条件（一）碳源（二）氮源（三）无机盐（四）维生素（五）生长激素五、草菇生长发育的环境条件（一）温度（二）水分和湿度（三）酸碱度（pH值）（四）氧气和二氧化碳（五）光照第三章 草菇的菌种制作工艺第四章 草菇的栽培材料第五章 草菇栽培场地的设置与消毒第六章 草菇的栽培季节和选用优良菌株第七章 草菇的栽培技术第八章 银丝草菇的栽培技术第九章 草菇增产的其他技术措施第十章 草菇的病虫防治第十二章 草菇的采收、分级和加工主要参考文献

《草菇高产栽培技术》

章节摘录

第一章 概述草菇又名美味苞脚菇、兰花菇、贡菇、美味草菇、广东菇和中国菇等，闽西一带和湖南浏阳地区又分别称为秆菇和麻菇，在日本称为袋茸、中华春占地等，在欧美国家则称为稻草蘑菇、中国蘑菇。草菇常用的英文名称有：Strawmushroom；Cantonesemushroom，Chinesemushroom等。草菇是一种喜温、喜湿，自然发生于稻草上的草腐真菌，故而得名草菇。草菇是生长在热带、亚热带高温多雨地区的一种食用菌。由于它生长在菇类缺乏的盛夏，对于调剂市场，满足人们对菇类的需要有独到的好处。草菇以其馨香馥郁，肥嫩鲜美，脆滑爽口，肉质细腻，营养丰富而著称。它既是我国人民喜爱的食物，又是传统名贵的出口商品。在国际市场上，无论是鲜菇、干菇或罐制品，均享有较高的声誉。在几种大规模栽培的食用菌中，草菇的总产量仅次于双孢蘑菇和香菇。随着市场对食用菌需求量的增加，也随着食用菌从旧法发展到新法栽培，从单一的室外栽培发展到室内外栽培，从单种原料（稻草）发展到多种农作物的废弃纤维栽培，从而大大提高了草菇的产量。目前，世界市场上的草菇绝大部分产于我国（包括台湾省）。

《草菇高产栽培技术》

编辑推荐

《草菇高产栽培技术(第2版)》由金盾出版社出版。

《草菇高产栽培技术》

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