

《食用菌生产配套技术手册》

图书基本信息

书名：《食用菌生产配套技术手册》

13位ISBN编号：9787109175303

10位ISBN编号：7109175308

出版时间：2013-8-1

出版社：中国农业出版社

作者：蔡衍山,赵金胜,吕作舟,李沫

页数：395

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

《食用菌生产配套技术手册》

内容概要

《新编农技员丛书:食用菌生产配套技术手册》共分为七章，具体内容包括：食用菌安全生产的概念和意义；安全制种技术；食用菌生产的污染；食用菌安全栽培技术；食用菌病虫害及其安全防治；食用菌安全保鲜与加工等。

书籍目录

前言

第一章食用菌安全生产的概念和意义

一、社会发展需要安全食用菌生产

二、食用菌安全生产的含义

第二章食用菌生产的污染

一、环境对食用菌产品的污染

二、培养基带来的污染

三、施用农药带来的污染

四、食用菌产品中的污染物及其来源

第三章安全制种技术

一、菌种生产的安全控制

二、菌种的种型和生产流程

三、菌种场的规划与布局

四、菌种场的基本设备

五、培养基的种类和配方

六、培养基的制作技术

七、培养基的灭菌

八、接种

九、培养条件的控制

十、菌种和菌袋污染的原因及其综合防治措施

十一、菌种质量和目测指标

十二、菌种的分离技术

十三、菌种的保藏和复壮

第四章食用菌安全栽培技术

一、食用菌安全栽培环境选择和危险点控制

二、食用菌栽培的菇事安排

三、香菇林地段木栽培

四、香菇代料栽培

五、黑（毛）木耳段木栽培

六、黑木耳代料栽培

七、白背毛木耳代料栽培

八、双孢蘑菇栽培

九、四孢蘑菇栽培

十、草菇栽培

十一、金针菇栽培

十二、姬松茸栽培

十三、杏鲍菇栽培

十四、茶薪菇栽培

十五、真姬菇栽培

十六、鸡腿蘑栽培

十七、大球盖菇栽培

十八、平菇（凤尾菇）栽培

十九、阿魏蘑栽培

二十、鲍鱼菇栽培

二十一、榆黄蘑栽培

二十二、滑菇栽培

二十三、大杯蕈栽培

- 二十四、长根菇栽培
- 二十五、黑皮鸡纵栽培
- 二十六、秀珍菇栽培
- 二十七、金福菇栽培
- 二十八、黄伞栽培
- 二十九、蜜环菌栽培
- 三十、蛹虫草栽培
- 三十一、银耳栽培
- 三十二、灰树花栽培
- 三十三、竹荪栽培
- 三十四、猴头菌栽培
- 三十五、灵芝栽培
- 三十六、茯苓栽培

第五章 食用菌病虫害及其安全防治

- 一、食用菌病害的基础知识
- 二、真菌性病害
- 三、细菌性病害
- 四、病毒病害
- 五、线虫病害
- 六、生理性病害
- 七、虫害及其安全防治
- 八、食用菌病虫害的安全治理技术

第六章 食用菌安全保鲜与加工

- 一、食用菌安全保鲜与加工关键点控制
- 二、食用菌安全保鲜
- 三、食用菌安全速冻保藏
- 四、食用菌安全干制加工
- 五、食用菌子实体安全减压油炸加工
- 六、食用菌安全罐藏加工
- 七、食用菌安全浸渍加工
- 八、食用菌安全深加工与综合利用

第七章 驯化中的野生美味食用菌

- 一、松口蘑（松茸）
- 二、正红菇
- 三、鸡纵菌
- 四、美味牛肝菌
- 五、羊肚菌
- 六、冬虫夏草

附录

一、食用菌生产相关标准

- （一）NY 5358——2007无公害食品食用菌产地环境条件
- （二）NY 5099——2002无公害食品食用菌栽培基质安全技术要求
- （三）NY/T 5333——2006无公害食品食用菌生产技术规范
- （四）NY 5095——2006无公害食品食用菌

二、食用菌生产相关资料

- （一）食用菌培养料营养成分
- （二）培养料加水量表
- （三）食用菌的主要栽培方式与生物学效率
- （四）蒸汽压力与温度的关系

- (五) 食用菌主要设备型号与参考价格
 - (六) 盐水浓度及相应的食盐用量
 - (七) 几种食用菌的药用方法
 - (八) 常用消毒剂的使用方法及注意事项
 - (九) 常用化学试剂和农药使用方法
 - 1. 食用菌栽培基质常用化学添加剂
 - 2. 食用菌生产常用消毒化学药剂
 - 3. 无公害食用菌生产允许使用的农药种类
 - 4. 部分食用菌生产环境及器具消毒方法
- 主要参考文献

《食用菌生产配套技术手册》

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