

<<食用菌栽培（全1册）>>

图书基本信息

书名：<<食用菌栽培（全1册）>>

13位ISBN编号：9787040235340

10位ISBN编号：704023534X

出版时间：2008-7

出版时间：高等教育出版社

作者：黄毅 编

页数：349

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>

<<食用菌栽培（全1册）>>

内容概要

《食用菌栽培（全1册）》根据1998年《食用菌栽培（第二版）》上、下册修订而成。

《食川菌栽培》自1992年4月出第一版以来，深受读者欢迎，本次修订除了在内容上做了大幅度修改外，还增加了数百幅彩色图片。

《食用菌栽培（全1册）》主编从事食用菌栽培研究与实践近四十年，见证了我国食用菌生产从传统栽培到工厂化栽培的进程，积累了丰富的研究成果和实践经验。

《食用菌栽培（全1册）》集主编多年研究心得，概要讲述了食用菌栽培的基础知识，详尽讲解了香菇、蘑菇、秀珍菇、金针菇、杏鲍菇、白灵菇、茶薪菇、滑菇、黑木耳、银耳、草菇、鸡腿蘑、灵芝及竹荪等15种商业性较强的食用菌栽培技术及操作要点，以及食用菌的保鲜加工、病虫害防治方法

。书中展示了作者的独家研究心得及珍藏图片资料。

本书章后附有复习思考题，书后附有若干实验实训供练习基本操作技能。

《食用菌栽培（全1册）》是职业院校农林类专业的教材，也是各级食用菌栽培工作者的工作指南，还可作为乡镇干部的培训教材，以及农村成人文化学校教材和农村青年的自学用书。

<<食用菌栽培（全1册）>>

作者简介

黄毅，福建农林大学教授，中国食用菌协会理事，福建食用菌学会、协会副理事长。从事食用菌生产、教学、科研、技术开发38年。近十余年研究方向主要为食用菌集约化、工厂化设计及运作。在全国专业刊物和号业学术会议上发表文章数十篇，是国内数家大型食用菌企业（日出菇量1~5吨计）的技术顾问。

著有：食用菌生产理论与实践：厦门大学出版社出版，已至第四版；食用菌栽培（上、下册）：高等教育出版社出版，已至第二版。

书籍目录

绪论第一节 食用菌在自然界中的地位第二节 食用菌的食用与药用价值基础篇第一章 大型真菌的形态与发育第一节 菌丝第二节 子实体第二章 大型真菌的生态第一节 大型真菌的营养类型第二节 生态环境对食用菌的影响第三章 食用菌的生理第一节 食用菌生长发育的营养条件第二节 影响食用菌生长发育的环境条件制种篇第四章 菌种类型、制种设备与菌种场布局第一节 菌种类型第二节 制种设备第三节 菌种场的布局与建筑第五章 菌种培养基的制备第一节 一级菌种培养基的制备第二节 二级菌种培养基的制备第三节 三级菌种培养基的制备第六章 灭菌与消毒第一节 干热灭菌第二节 常压湿热蒸汽灭菌第三节 高压灭菌第四节 消毒第七章 菌种的分离、提纯、扩大、培养与保存第一节 菌种的分离与提纯第二节 菌种的扩大、培养第三节 菌种质量的鉴定及菌种选购第四节 菌种的保存栽培篇第八章 香菇栽培第一节 概述第二节 香菇的形态特征及生活条件第三节 木屑菌筒栽培技术第九章 蘑菇栽培第一节 概述第二节 蘑菇的形态特征及生活条件第三节 蘑菇栽培技术第十章 平菇栽培第一节 概述第二节 平菇的形态特征及生活条件第三节 平菇栽培技术第十一章 秀珍菇栽培第一节 概述第二节 秀珍菇的形态特征及生活条件第三节 秀珍菇栽培技术第十二章 金针菇栽培第一节 概述第二节 金针菇的形态特征及生活条件第三节 金针菇包式栽培技术第十三章 杏鲍菇栽培第一节 概述第二节 杏鲍菇的形态特征及生活条件第三节 杏鲍菇袋式栽培技术第十四章 白灵菇栽培第一节 概述第二节 白灵菇的形态特征与生活条件第三节 白灵菇栽培技术第十五章 茶薪菇栽培第一节 概述第二节 茶薪菇的形态特征与生活条件第三节 茶薪菇栽培技术第十六章 滑菇栽培第一节 概述第二节 滑菇的形态特征与生活条件第三节 滑菇熟料栽培技术第十七章 黑木耳栽培第一节 概述第二节 黑木耳的形态特征及生活条件第三节 黑木耳段木栽培技术第四节 黑木耳代料栽培技术(地栽木耳)第十八章 银耳栽培第一节 概述第二节 银耳的形态特征及生活条件第三节 银耳棒式栽培技术第十九章 草菇栽培第一节 概述第二节 草菇的形态特征及生活条件第三节 草菇栽培技术第二十章 鸡腿蘑栽培第一节 概述第二节 鸡腿蘑的形态特征及生活条件第三节 鸡腿蘑熟料栽培技术第四节 鸡腿蘑发酵料栽培技术第二十一章 灵芝栽培第一节 概述第二节 灵芝的形态特征及生活条件第三节 灵芝短段木栽培技术第二十二章 竹荪栽培第一节 概述第二节 竹荪的形态特征及生活条件第三节 竹荪栽培技术保鲜与加工篇第二十三章 食用菌的保鲜与加工技术第一节 食用菌的保鲜技术第二节 食用菌的粗加工技术病虫害防治篇第二十四章 食用菌病虫害的发生及防治第一节 菌丝培养过程常见杂菌及其防治第二节 出菇期间常见的病害及其防治第三节 生理性病害及其防治第四节 食用菌害虫及其防治实验实训实验实训1 食用菌的生产设备实验实训2 常用食用菌菌种早期识别实验实训3 食用菌一级种培养基制作与灭菌实验实训4 食用菌二级种、三级种培养基的制作及卧式高压消毒锅的使用方法实验实训5 食用菌的扩接与培养附表主要参考文献

<<食用菌栽培（全1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:<http://www.tushu007.com>