

图书基本信息

书名：<<蘑菇栽培法--高新生产技术的应用>>

13位ISBN编号：9787109033948

10位ISBN编号：7109033945

出版时间：1994-09

出版时间：中国农业出版社

作者：(日)桥本一哉

译者：黄年来

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>

书籍目录

- 目录
- 译者的话
- 中文版序言
- 前言
- 第一篇 菇类栽培的基础
- 第一章 菇的基本概念
- 1 菇
- 2 菇的栽培
- 3 蘑菇栽培的概况
- 4 世界的蘑菇和我国的情况
- 5 蘑菇的栽培历史
- 第二章 蘑菇的生物学
- 1 从生态学观点来看菌类
- 2 菌类的分类和系统
- 3 担子菌纲的生活史和构造
- 4 蘑菇的学名
- 5 蘑菇的组织结构和形态
- 6 蘑菇属的种类
- 7 蘑菇的生活史
- 8 孢子和萌发
- 9 菌丝的形态
- 10 从生态系统来看蘑菇栽培
- 第二篇 蘑菇栽培的各种条件
- 第三章 栽培的概况
- 1 栽培系统的发展
- 2 蘑菇栽培法的基本过程
- 3 栽培的环境条件
- 4 床架式和箱式栽培
- 5 床架栽培室的配置
- 第四章 有关栽培的物理现象
- 1 热
- 2 热量的单位
- 3 热量
- 4 比热
- 5 水蒸气
- 6 隔热
- 7 水的蒸气压
- 8 空气的单位和湿度
- 9 湿度的饱和点
- 10 相对湿度
- 11 冷凝
- 12 空气调节
- 13 通风
- 14 空气循环
- 15 pH值

第五章 蘑菇的营养要求

- 1碳源
- 2氮源
- 3无机盐类
- 4生长因子
- 5微生物菌体
- 6堆肥
- 7堆肥制造史略
- 8马厩肥和合成堆肥

9基本原料

第三篇 堆肥

第六章 堆肥的制造

- 1一次发酵和二次发酵的差异
- 2预湿
- 3氮素的配合
- 4正式建堆和翻堆（一次发酵）
- 5一次发酵必要的条件
- 6微生物的情况
- 7石膏的效果
- 8一次发酵的要点

第七章 二次发酵的理论和实践

- 1装（菇）床
- 2二次发酵的目的
- 3微生物的侧面
- 4通风换气和加热的重要性
- 5技术的侧面
- 6二次发酵的过程
- 7浅箱式发酵
- 8集中发酵
- 9集中发酵的过程

第八章 堆肥的生产性能

- 1均匀的分解
- 2游离氨和堆肥
- 3强化营养
- 4堆肥的改良

第九章 接种和发菌

- 1菌种
- 2接种
- 3堆肥的影响
- 4发菌
- 5菌丝的营养吸收
- 6微生物的侧面

第十章 覆土和诱导原基

- 1覆土及其作用
- 2覆土的调制和应用
- 3覆土后的管理
- 4原基的诱导

5营养生长和生殖生长

第四篇 收获

第十一章 收获和管理

1收获中的环境条件

2喷水

3通风

第十二章 收获后的管理和贮藏

1品质的标准

2与蘑菇品质有关的环境条件

3营养价值和化学组成

4蘑菇的贮藏

第五篇 病虫害防治对策和准则

第十三章 病虫害防治及其对策

1病虫害的概念

2栽培的保护方法

3蘑菇的病害和虫害

4栽培过程中应注意的一般事项

第十四章 栽培的准则

1一次发酵（在室外的发酵）

2装床

3二次发酵（在室内的发酵）

4接种

5覆土

6原基形成

7采收（收获）

8清除废菇床（出料）

9预防病害

10有关栽培的术语

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>