

<<花菇栽培新技术>>

图书基本信息

书名：<<花菇栽培新技术>>

13位ISBN编号：9787109049277

10位ISBN编号：7109049272

出版时间：1998-06

出版时间：中国农业出版社

作者：姚淑先

页数：202

字数：164000

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>

<<花菇栽培新技术>>

内容概要

这是我国全面介绍香菇名品—花菇生产的第一本科技读物。

书中详细讲解了香菇形成花菇的基本原理；目前花菇开发方向及市场对策；出口花菇的级别标准（附彩图说明）；重点对花菇新老产区如福建、浙江、河南、辽宁、吉林、黑龙江等省，近几年栽培花菇的新技术、新经验进行了探讨。

本书对改变香菇生产的传统观念，提高生产技术水平，吸取外地优质高产的经验，扶助广大菇农致富均有很重要的参考价值。

<<花菇栽培新技术>>

书籍目录

一、中国香菇业市场与前景分析 (一) 全球香菇消费将继续稳步增长 (二) 中国将成为全球最大香菇消费国 (三) 消费结构、心理、习惯的变化促使香菇消费总量提高 1. 从干菇消费为主, 向干、鲜菇并重转变 2. 礼品用香菇的增加, 促使包装的精致化 3. 制品将向系列化, 多品种方向发展 4. 卫生指标已成为消费者关注的大事 5. 菇品质量好又要价格实惠是消费者的主导心理 (四) 全球的香菇生产任务将自然地在中国转移 1. 中国香菇业的历史与文化优势 2. 中国香菇特别具有市场竞争力 3. 巨大的国内消费, 促进了中国香菇业的发展 4. 国内香菇生产区将逐步地向较贫困山区转移 (五) 花菇的高比例产出, 标志着中国香菇生产技术的巨大进步 1. 中国香菇的质量仍处于世界先进水平 2. 花菇“挑蕾选优”栽培是提高香菇品质的重大技术革新 3. 栽培花菇是香菇生产向质量型转化的最佳选择 4. 花菇组织紧密, 保鲜期长, 有利于中国菇业外贸的发展 5. 花菇可以在非农耕地培育, 节约农地

二、花菇的营养价值和商品分级 (一) 花菇的营养价值和药用价值 1. 花菇的营养价值 2. 花菇的氨基酸含量高于一般香菇 3. 花菇的药用价值 (二) 花菇的国家标准和商品分级 1. 花菇的卫生标准与行业标准 2. 国内市场花菇的品级区分 (三) 花菇和一般香菇的出口分级 1. 木屑花菇的出口分级 2. 段木香菇的出口分级 3. 木屑带柄香菇的出口分级 4. 木屑去柄香菇的出口分级 (四) 日本香菇成分标准和分级 1. 日本重订香菇食品的国家标准 2. 日本对香菇品级、外形的重新定义 3. 日本香菇的分级方法

三、花菇的自然发生和成因研究 (一) 花菇的自然发生 1. 段木菇场花菇的发生率 2. 木屑栽培花菇的自然发生率 (二) 花菇形成的机理和发生过程 1. 花菇形成的生理与生态基础 2. 幼蕾阶段的生存环境四、寿宁木屑花菇栽培五、辽宁菇粮套作栽培六、河南“小棚强光”花菇栽培七、段木花菇栽培八、东北段木花菇栽培九、病虫害防治十、保鲜十一、香菇的烘干技术与贮藏方法

主要参考文献

<<花菇栽培新技术>>

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:<http://www.tushu007.com>