

<<食用菌无公害生产技术手册>>

图书基本信息

书名：<<食用菌无公害生产技术手册>>

13位ISBN编号：9787109080126

10位ISBN编号：7109080129

出版时间：2003-1

出版时间：中国农业出版社

作者：蔡衍山等编

页数：411

字数：334000

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>

<<食用菌无公害生产技术手册>>

内容概要

本书以无公害食品和绿色的有关法规、标准为依据,介绍了食用菌菌种无公害生产技术,香菇、黑木耳、双孢蘑菇、草菇、金针菇、灰树花等30种食用菌、药用菌、食药兼用菌的不同模式无公害生产、保鲜、加工技术,防污染重点环节的控制技术及无公害绿色食品的认证管理。相关的标准和参数以附录的形式附在其中。

此书可供大专院校相关专业的师生和广大食用菌生产者在进行食用菌栽培、指导食用菌生产及制定食用菌无公害、绿色食品系列标准时参考应用,也可作为农业职业学校食用菌教学和食用菌生产与加工技术培训的教材。

<<食用菌无公害生产技术手册>>

书籍目录

序前方第一章 食用菌无公害生产的概念和意义 一、社会发展需要无公害食用菌生产 二、食用菌无公害生产的含义第二章 食用菌生产的污染 一、环境以地食用菌产品的污染 二、培养基带来的污染 三、农药施用带来的污染 四、食用菌产品中的污染物及其来源第三章 无公害制种技术 一、菌种生产的无公害化控制 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、培养基的种类和配广阔 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 食用菌无公害栽培技术 一、食用菌无公害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、草菇栽培 十、金针菇栽培 十一、姬松茸栽培 十二、可鲍菇栽培第五章 食用菌病虫害及其无公害防治第六章 食和菌无公害保鲜与加工第七章 无公害食用菌产品的质量认证与管理附录主要参考文献

<<食用菌无公害生产技术手册>>

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