

<<食用菌栽培学>>

图书基本信息

书名：<<食用菌栽培学>>

13位ISBN编号：9787109085596

10位ISBN编号：7109085597

出版时间：2003-12

出版时间：中国农业出版社

作者：常明昌

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>

## <<食用菌栽培学>>

### 内容概要

本教材共二十三章，重点介绍了平菇、香菇、双孢蘑菇、草菇、猴头、金针菇、黑木耳、毛木耳、银耳、滑菇、鸡腿菇、竹荪、灵芝、茶薪菇和姬松茸的发展状况、生物学特性、常用的优良品种以及最实用最新的栽培技术。

阐述了食用菌的形态、分类、生理、生态、消毒灭菌、菌种生产、保鲜加工及病虫害防治等方面的基础理论。

全书各章后附有复习思考题，重点加强了可操作性和实用性。

本教材是编者多年从事食用菌教学、科研和生产实践的经验总结，专业术语附有英文，常见物种学名附有拉丁文。

全书图文并茂，文字简练，通俗易懂，使读者一目了然，其内容充实，适用面广，南北方皆宜。

本教材不仅是全国高等农林院校农学、园艺、林学、植保、食品等专业的教材，而且对相关的技术人员和生产经营者及爱好者具有重要的参考价值。

<<食用菌栽培学>>

书籍目录

前言绪论第一章 食用菌的形态第二章 食用菌的分类第三章 食用菌的遗传与育种第四章 食用菌的营养生理第五章 食用菌的生态 第六章 食用菌的流消毒与灭菌第七章 食用菌菌种生产第八章 平菇栽培 第九章 香菇栽培第十章 双孢蘑菇栽培 第十一章 草菇栽培第十二章 金针菇栽培第十三章 黑木耳栽培 第十四章 毛木耳栽培 第十五章 银耳栽培 第十六章 滑菇栽培 第十七章 猴头栽培 第十八章 鸡腿菇栽培 第十九章 竹荪栽培 第二十章 灵芝栽培 第二十一章 茶薪菇和姬松茸栽培 第二十二章 食用菌保鲜和加工主要参考文献

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>