

<<灰树花与杨树菇生产全书>>

图书基本信息

书名：<<灰树花与杨树菇生产全书>>

13位ISBN编号：9787109091191

10位ISBN编号：7109091198

出版时间：2004-11

出版时间：中国农业出版社

作者：杨国良

页数：339

字数：324000

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>

<<灰树花与杨树菇生产全书>>

内容概要

本书介绍国内外灰树花与杨树菇的生产技术，许多图表数据具有实用和参考价值。

全书设十章，图文并茂，详细介绍了灰树花、杨树菇及茶薪菇生产的理论与实践，尤其注重实用技术，如菌种的分离制备、菌袋的生产、栽培管理技术、产品贮藏加工、病虫害防治、生产的设施设备、绿色菇产品与国际贸易等内容。

本书可供食用菌生产者及科研工作者参考，亦可供农林专业的学生阅读。

<<灰树花与杨树菇生产全书>>

书籍目录

序一序二前言第一章 灰树花概述 一 灰树花的营养价值 二 灰树花多糖可增强免疫力 三 灰树花生产概况第二章 灰树花形态与生长条件 一 灰树花的形态结构 二 灰树花的生活史 三 灰树花的营养条件 四 灰树花生长的环境条件 五 菇菌栽培中的物理学 六 工厂化栽培条件 七 冷库栽培条件第三章 灰树花菌种与菌袋的制备 一 有关菌种的概念 二 灰树花生产品种 三 灰树花菌种分离技术 四 菌种保藏技术 五 母种制备技术 六 原种制备技术 七 栽培菌袋的生产第四章 灰树花栽培技术 一 小拱棚仿野生栽培 二 荫棚遮拱棚栽培 三 大棚床架栽培 四 工厂化栽培技术 五 菌糠的增产作用 六 微喷技术的应用 七 保水剂的增长效果 八 灰树花菌丝体的培养 九 灰树花多糖果提取技术第五章 灰树花的贮存与加工 一 灰树花保鲜贮存 二 灰树花干制贮存 三 灰树花盐渍加工 四 灰树花罐藏与袋藏 五 灰树花保健食品 六 灰树花食用方法第六章 灰树花病虫害防治 一 生理病害及防治 二 杂菌病及防治 三 虫害与防治 四 用磷化铝防治虫害 五 鼠害及防治 六 常用灭菌药剂 七 常用杀虫药剂第七章 菇菌生产设施与设备.....第八章 杨树蕈栽培与加工第九章 茶薪菇栽培技术第十章 绿色食品与国际贸易附录一 食用菌有关标准与规定附录二 菇菌生产常用数据主要参考文献

<<灰树花与杨树菇生产全书>>

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>