

<<食用菌生产配套技术手册>>

图书基本信息

书名：<<食用菌生产配套技术手册>>

13位ISBN编号：9787109175303

10位ISBN编号：7109175308

出版时间：2013-8-1

出版时间：中国农业出版社

作者：蔡衍山,赵金胜,吕作舟,李沫

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>

<<食用菌生产配套技术手册>>

内容概要

《新编农技员丛书:食用菌生产配套技术手册》共分为七章,具体内容包括:食用菌安全生产的概念和意义;安全制种技术;食用菌生产的污染;食用菌安全栽培技术;食用菌病虫害及其安全防治;食用菌安全保鲜与加工等。

<<食用菌生产配套技术手册>>

书籍目录

前言

第一章食用菌安全生产的概念和意义

- 一、社会发展需要安全食用菌生产
- 二、食用菌安全生产的含义

第二章食用菌生产的污染

- 一、环境对食用菌产品的污染
- 二、培养基带来的污染
- 三、施用农药带来的污染
- 四、食用菌产品中的污染物及其来源

第三章安全制种技术

- 一、菌种生产的安全控制
- 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、培养基的种类和配方
- 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

第四章食用菌安全栽培技术

- 一、食用菌安全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（毛）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、四孢蘑菇栽培
- 十、草菇栽培
- 十一、金针菇栽培
- 十二、姬松茸栽培
- 十三、杏鲍菇栽培
- 十四、茶薪菇栽培
- 十五、真姬菇栽培
- 十六、鸡腿蘑栽培
- 十七、大球盖菇栽培
- 十八、平菇（凤尾菇）栽培
- 十九、阿魏蘑栽培
- 二十、鲍鱼菇栽培
- 二十一、榆黄蘑栽培

<<食用菌生产配套技术手册>>

- 二十二、滑菇栽培
- 二十三、大杯蕈栽培
- 二十四、长根菇栽培
- 二十五、黑皮鸡纵栽培
- 二十六、秀珍菇栽培
- 二十七、金福菇栽培
- 二十八、黄伞栽培
- 二十九、蜜环菌栽培
- 三十、蛹虫草栽培
- 三十一、银耳栽培
- 三十二、灰树花栽培
- 三十三、竹荪栽培
- 三十四、猴头菌栽培
- 三十五、灵芝栽培
- 三十六、茯苓栽培

第五章 食用菌病虫害及其安全防治

- 一、食用菌病害的基础知识
- 二、真菌性病害
- 三、细菌性病害
- 四、病毒病害
- 五、线虫病害
- 六、生理性病害
- 七、虫害及其安全防治
- 八、食用菌病虫害的安全治理技术

第六章 食用菌安全保鲜与加工

- 一、食用菌安全保鲜与加工关键点控制
- 二、食用菌安全保鲜
- 三、食用菌安全速冻保藏
- 四、食用菌安全干制加工
- 五、食用菌子实体安全减压油炸加工
- 六、食用菌安全罐藏加工
- 七、食用菌安全浸渍加工
- 八、食用菌安全深加工与综合利用

第七章 驯化中的野生美味食用菌

- 一、松口蘑(松茸)
- 二、正红菇
- 三、鸡纵菌
- 四、美味牛肝菌
- 五、羊肚菌
- 六、冬虫夏草

附录

- 一、食用菌生产相关标准
 - (一) NY 5358——2007无公害食品食用菌产地环境条件
 - (二) NY 5099——2002无公害食品食用菌栽培基质安全技术要求
 - (三) NY/T 5333——2006无公害食品食用菌生产技术规范
 - (四) NY 5095——2006无公害食品食用菌
- 二、食用菌生产相关资料

<<食用菌生产配套技术手册>>

- (一) 食用菌培养料营养成分
 - (二) 培养料加水量表
 - (三) 食用菌的主要栽培方式与生物学效率
 - (四) 蒸汽压力与温度的关系
 - (五) 食用菌主要设备型号与参考价格
 - (六) 盐水浓度及相应的食盐用量
 - (七) 几种食用菌的药用方法
 - (八) 常用消毒剂的使用方法及注意事项
 - (九) 常用化学试剂和农药使用方法
1. 食用菌栽培基质常用化学添加剂
 2. 食用菌生产常用消毒化学药剂
 3. 无公害食用菌生产允许使用的农药种类
 4. 部分食用菌生产环境及器具消毒方法
- 主要参考文献

<<食用菌生产配套技术手册>>

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>