

<<食用菌关键技术问答>>

图书基本信息

书名：<<食用菌关键技术问答>>

13位ISBN编号：9787122076144

10位ISBN编号：7122076148

出版时间：2010-4

出版时间：化学工业

作者：吕作舟

页数：177

字数：153000

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>

<<食用菌关键技术问答>>

内容概要

本书为《食用菌关键技术问答》一分册，从菌种、原料、场地准备，栽培管理，病虫害防治，采收分级，保鲜加工，包装储运等方面，回答了香菇、木耳（黑木耳、毛木耳）、银耳实际生产中可能出现的关键技术问题。

本书适合基层食用菌从业人员，包括从事食用菌菌需物质营销、菌种制作与营销、菇民朋友使用，也可供食用菌科研、教学与食用菌产业管理人员参考。

<<食用菌关键技术问答>>

书籍目录

- 一、基础知识与基本技能
- 1?食用菌属于哪一类生物？
 - 2?什么是菌丝？
 - 什么是子实体？
 - 3?什么叫做发菌？
 - 什么叫做出菇？
 - 4?什么叫原基？
 - 什么叫耳芽？
 - 5?如何测量空气相对湿度？
 - 6?香菇对水分和空气相对湿度有什么要求？
 - 7?木耳、毛木耳、银耳对水分和空气相对湿度有什么要求？
 - 8?常见食用菌对光照的要求有何区别？
 - 9?碳源在食用菌生长中有什么作用？
 - 10?氮源在食用菌生长中有什么作用？
 - 11?生长因子与食用菌生长的关系如何？
 - 12?什么是矿质营养？
 - 它在食用菌生长中起什么作用？
 - 13?代料栽培食用菌添加矿质辅料有哪些禁忌？
 - 14?代料栽培食用菌如何选择棉籽壳？
 - 15?食用菌栽培中如何使用玉米粉？
 - 16?怎样调节培养基的pH？
 - 怎样测定培养基的pH？
 - 17?为什么要消毒？
 - 为什么要灭菌？
 - 消毒与灭菌有什么区别？
 - 18?为什么要用70%的酒精作表面消毒剂？
 - 19?在食用菌栽培中，生物学效率的含义是什么？
 - 20?什么是绿色食品？
 - 绿色食品产地环境的基本要求是什么？
 - 21?什么是无公害食用菌？
 - 食用菌无公害栽培对栽培环境有什么要求？
 - 22?食用菌无公害栽培应该对哪些危险点进行控制？
 - 23?怎样使用甲醛进行消毒处理？
 - 24?怎样快速消除甲醛残气？
 - 25?石灰粉能消毒吗？
 - 怎样正确使用石灰？
 - 26?在培养料中添加适量石灰，对哪几种食用菌有利无害？
 - 27?怎样正确使用高压蒸汽灭菌锅？
 - 28?怎样鉴别和选择塑料袋？
 - 29?常见的菌种容器有哪几种？
 - 各有何特点？
 - 30?怎样计算和测试培养基的含水量？
 - 31?人防工事适于栽培哪些菇类？
 - 32?利用人防工事种菇，怎样解决洞内湿度过高的问题？
 - 33?利用人防工事种菇，怎样解决照明问题？
 - 34?利用人防工事种菇，怎样解决通风问题？

<<食用菌关键技术问答>>

35?如何实现可持续利用人防工事栽培食用菌?

二、菌种制备与质量检测 36?什么叫母种?

什么叫原种?

什么叫栽培种?

37?为什么提倡在第一、第二批菇中挑选种菇?

38?采用组织分离法培育菌种要经过哪些步骤?

39?选择种耳的标准是什么?

40?怎样收集木耳、银耳的孢子?

41?怎样将木耳、银耳的孢子培养成菌丝体纯培养?

42?采用菌棒分离法培育菌种要经过哪些步骤?

43?为什么说菌种不宜多次转管?

44?菌种污染率过高应该怎么办?

45?液体菌种有哪些特点?

46?优良木耳菌种的标准是什么?

47?怎样检查菌种质量?

48?什么是菌种的低温保藏法?

49?怎样利用液体石蜡保藏菌种?

50?怎样利用锯末屑保藏菌种?

三、香菇 51?香菇的栽培方式有哪几种?

52?怎样确定代料栽培香菇的生产日程?

53?春栽代料香菇有哪些技术环节?

.....四、黑木耳五、毛木耳六、银耳七、病虫害防治八、采收、保鲜与加工附录一 GB 19170—2003

香菇菌种1 附录二 GB 19169—2003黑木耳菌种1 附录三 空气相对湿度对照表1 附录四 银耳代料栽

培管理工作日程1 附录五 NY 5098—2002无公害食品黑木耳1 附录六 NY/T 393—2000绿色食品农药使

用准则 参考文献

<<食用菌关键技术问答>>

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>