

## <<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 : 9787122076359

10位ISBN编号 : 7122076350

出版时间 : 2010-4

出版时间 : 化学工业出版社

作者 : 吕作舟

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

《食用菌关键技术问答：双孢蘑菇、巴西蘑菇、草菇、鸡腿蘑》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，病虫防治，采收分级，保鲜加工，包装储运等方面，回答了双孢蘑菇、巴西蘑菇、草菇、鸡腿蘑实际生产中可能出现的关键技术问题。

《食用菌关键技术问答：双孢蘑菇、巴西蘑菇、草菇、鸡腿蘑》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。

## &lt;&lt;食用菌关键技术问答&gt;&gt;

## 书籍目录

一、基础知识与基本技能  
1何谓食用菌  
2食用菌还有哪些别名  
3目前广泛栽培的（粪）草腐生型食用菌有哪几种  
4什么叫做发菌  
5什么叫做出菇  
6什么叫原基  
7什么叫菇蕾  
8如何测量空气相对湿度  
9常见草腐型食用菌对于水分和空气相对湿度有什么要求  
10广泛进行人工栽培的几种食用菌对光照的要求有何区别  
11碳源在食用菌生长中有什么作用  
12氮源在食用菌生长中有什么作用  
13矿质营养在食用菌生长中起什么作用  
14培养基的pH值  
15空气相对湿度对食用菌生长发育有什么影响  
16怎样测定培养基的pH值  
17消毒与灭菌有什么区别  
18食用菌生产中经常采用哪些方式进行消毒或灭菌  
19食用菌无公害栽培应该对哪些危险点进行控制  
20在草腐菌的生产中怎样正确使用石灰抑制杂菌  
21在培养料中添加适量石灰，对哪几种食用菌有利无害  
二、菌种制备与质量检测  
22母种什么叫原种  
23什么叫栽培种  
24选择种菇的标准是什么  
25为什么提倡在第一、第二批菇中挑选种菇  
26采用组织分离法培育菌种要经过哪些步骤  
27为什么说菌种不宜多次转管  
28菌种污染率过高应该怎么办  
29液体菌种在生产、贮藏、运输与利用等方面有何特点  
30优良菌种的标准是什么  
31怎样鉴别菌种质量  
32双孢蘑菇母种（试管种）的目测指标是什么  
33双孢蘑菇有哪些栽培品种  
34双孢蘑菇常用栽培品种各有什么特点  
35双孢蘑菇菌种质量包括哪些内容  
36双孢蘑菇试管种的目测指标是什么  
37为什么要检查菌种  
38双孢蘑菇菌种培养期间怎样检查菌种  
39双孢蘑菇菌种使用之前，怎样检查菌种  
40鸡腿蘑试管种的目测指标是什么  
41巴西蘑菇菌种的目测指标是什么  
42鸡腿蘑菌种有什么特点  
43鸡腿蘑菌种低温保藏法  
44怎样利用液氮保藏菌种  
45怎样保藏草菇菌种  
46购买菌种（引种）应该注意哪些问题  
三、双孢蘑菇  
四、巴西蘑菇  
五、草菇  
六、鸡腿蘑  
七、病虫的无害化防治  
八、采收、保鲜与加工  
附录一 NY5097—2002无公害食品双孢蘑菇  
附录二 空气相对湿度对照表  
附录三 培养料主要原辅材料的碳氮比（C/N）  
附录四 双孢蘑菇冷藏和冷链运输指南  
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>