

<<食用菌生产技术速查表>>

图书基本信息

书名：<<食用菌生产技术速查表>>

13位ISBN编号：9787122107398

10位ISBN编号：7122107396

出版时间：2011-7

出版单位：化学工业

作者：邱淑艳

页数：131

字数：114000

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>

<<食用菌生产技术速查表>>

前言

我国的食用菌产业，多年来一直保持15%左右的增长率，为农民朋友的致富、为农村经济的发展和社会的稳定、为农业的良性循环发展均发挥了巨大的作用，作为专业科技工作者，我们感到由衷的高兴和欣慰。

但是，与食用菌产业高速发展和原材料不断涨价不对称的是，我们的食用菌生产新技术，多年以来仍然沿袭比较陈旧的操作技术和模式，同时，随着国际市场对食用菌产品需求的不断增加，国内居民物质生活水平的不断提高，食用菌作为国际性健康食品，其生产必将得到大踏步的发展，这是必然的趋势和结果，因此，我们应该看到：食用菌的消费市场将与日俱增，生产投料的数量连续递增，生产效益稳步提高，所以，加强学习和培训，促进食用菌生产技术的更新换代，大面积地推广应用新技术，就是“向技术要效益”，就是继续体现“科技是第一生产力”论断的英明。

由于工作关系，我们长期与一线菇农和食用菌企业人员打交道，发现很多人在看食用菌的专业书刊，目的就是想通过看书来解决自己在生产中遇到的技术问题，但是，绝大多数人根本不能拿出大块时间来认真地读书，尤其在电视、网络占用人们业余时间的情况下，多数人就是采取“急用现学”的方法寻求“立竿见影”；而现有的专业书籍，多是采取传统的罗列方式来讲技术，几乎没有针对性，要想查找某个问题的答案或办法，可能性很小，往往心急火燎地翻了十几分钟后无奈地放下书本，另寻他法。

2006年，在发现并总结问题之后，有针对性的与山东、河北等地的菇农朋友和专家以及技术人员多次接触和座谈，均表示以“列表形式”将技术内容写进去的方式很好，只要在目录中详细列出，一查便可看到相关的内容；本套书分为四卷，即出口畅销品种卷、国内畅销品种卷、潜力畅销品种卷和加工储藏技术卷。

本套书的前三卷意欲将出口热销的和一些市场趋势明显的食用菌品种作为重点，兼顾其他具有发展前途的珍稀品种，在内容的排列上，按照“生物学特性—基本配方—发菌管理—出菇管理—病虫害杂菌防治—主要菌株简介”的顺序，列出各技术环节的内容，更加便于查找和参考应用。

本套书的第四卷也将按品种，以表格的形式对普遍比较关心的食用菌的加工和储藏技术细节进行归纳总结，最大限度地缩短阅读时间、提高书籍的利用率、扩大书籍的社会效应。

由于没有找到类似形式的参考文献，类同的相关资料也很是欠缺，并限于时间和水平，书中疏漏之处在所难免，敬请广大读者及菇农朋友和业内专家学者给予批评指正。

编者 2011年6月于济南

<<食用菌生产技术速查表>>

内容概要

本书以9个食用菌出口热销品种的生产技术为重点，以列表的形式，按照“品种的生物学特性—基本配方—发菌管理—出菇管理—病虫害杂菌防治—主要菌株简介”的顺序，较为详细地列出各技术环节的内容，便于读者查找和参考应用；同时本书兼顾出口经营中的基本常识，并附录相关报刊媒体、常用药械供应等资料，具有很强的实用性，适合一线生产者阅读，本书也可作为农业院校师生及科技工作者的参考用书。

<<食用菌生产技术速查表>>

书籍目录

第一章 双孢菇生产技术

- 一、生物学特性表
- 二、配方表
- 三、基料发酵处理表
- 四、发菌管理表
- 五、出菇管理表
- 六、病虫害杂菌防治表
- 七、主要菌株简介表

第二章 香菇生产技术

- 一、生物学特性表
- 二、配方表
- 三、菌棒接种培养
- 四、出菇管理表
- 五、病虫害防治表
- 六、主要菌株简介表

第三章 姬菇生产技术

- 一、生物学特性表
- 二、配方表
- 三、发菌管理表
- 四、出菇管理表
- 五、病虫害防治表
- 六、主要菌株简介表

第四章 鸡腿菇生产技术

- 一、生物学特性表
- 二、配方表
- 三、发菌管理表
- 四、出菇管理表
- 五、病虫害防治表
- 六、主要菌株简介表

第五章 草菇生产技术

- 一、生物学特性表
- 二、配方表
- 三、发菌管理表
- 四、出菇管理表
- 五、病虫害杂菌防治表
- 六、主要菌株简介表

第六章 滑菇生产技术

- 一、生物学特性表
- 二、配方表
- 三、发菌管理表
- 四、出菇管理表
- 五、病虫害杂菌防治表
- 六、主要菌株简介表

第七章 杏鲍菇生产技术

- 一、生物学特性表

<<食用菌生产技术速查表>>

- 二、配方表
- 三、菌袋制作培养表
- 四、出菇管理表
- 五、病虫害杂菌防治表
- 六、主要菌株简介表
- 第八章 黑木耳生产技术
 - 一、生物学特性表
 - 二、配方表
 - 三、发菌管理表
 - 四、出耳管理表
 - 五、病虫害杂菌防治表
 - 六、主要菌株简介表
- 第九章 猴头菇生产技术
 - 一、生物学特性表
 - 二、配方表
 - 三、菌袋制作表
 - 四、出菇管理表
 - 五、病虫害杂菌防治表
 - 六、主要菌株简介表
- 第十章 食用菌出口经营的基本常识
 - 一、市场调研
 - 二、获得出口权的渠道
 - 三、包装设计要点
 - 四、食品安全性评价
 - 五、贸易方式介绍
- 附录
 - 附录一 国内主要食用菌刊物及网络媒体表
 - 附录二 国内主要菌种供应单位表
 - 附录三 常用药物器械产品及其生产单位联系方法表
 - 附录四 本书涉及的添加剂和药物成分及使用说明
- 参考文献

<<食用菌生产技术速查表>>

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>