第一图书网, tushu007.com

<<平菇高产栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<平菇高产栽培技术>>

13位ISBN编号：9787508240411

10位ISBN编号：7508240413

出版时间：2006-6

出版时间：金盾出版社

作者：居如生

页数：152

字数：109000

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书由上海市农业科学院食用菌研究所居如生高级工程师编著并修订。
其内容是在第一版基础上，根据平菇栽培技术的发展和读者的需求，增添了绿色食品的要求，无公害生产操作技术，平菇新品种"秀珍菇"、"白灵菇"的栽培技术，食用菌生产向专业化、集约化、规范化生产转型，以及通过网络汇集的全国各大专院校、科研院所近年来关于平菇生产的新论述、新经验等。
本书技术先进，内容丰富，文字通俗易懂。
适合食用菌种植户、食用菌生产场和加工厂工作人员阅读，亦可供相关大专院校师生参考。

<<平菇高产栽培技术>>

书籍目录

第一章 概述 一 平菇的分类及自然分布 二 平菇的营养价值 三 平菇的生产历史及发展现状 四 苹菇的发展前景第二章 平菇的生物学特性 一 平菇子实体的形态特征 （一）菌盖 （二）菌褶 （三）菌柄 二 平菇营养与繁殖器官的形成过程 （一）菌丝体的形成过程 （二）子实体的形成过程 三 平菇的生活史 （一）单核菌丝 （二）双核菌丝 四 平菇的生存环境条件 （一）碳源 （二）氮源 （三）温度 （四）水分和湿度 （五）空气 （六）光照 （七）氢离子浓度第三章 平菇的菌种生产 一 灭菌设备…… 二 接种设备 三 常用培养基 四 菌种分离与培养第四章 平菇的人工栽培 一 栽培场地 二 栽培原料 三 栽培品种与季节 四 培养料的投量与菌种的播种方法 五 栽培技术第五章 平菇的病虫害防治 一 病害 二 药剂第六章 平菇的采收与加工 一 采收 二 加工附录 一 平菇行业标准 二 常用培养料碳氮比例表（干） 三 食用菌生产中使用酒精的稀释浓度与方法主要参考文献

第一图书网, tushu007.com

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