

<<鸡腿蘑标准化生产技术>>

图书基本信息

书名：<<鸡腿蘑标准化生产技术>>

13位ISBN编号：9787508251325

10位ISBN编号：7508251326

出版时间：2008-6

出版时间：金盾出版社

作者：王波,甘炳成

页数：126

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>

## <<鸡腿蘑标准化生产技术>>

### 内容概要

鸡腿蘑标准化生产的目的与意义，经济价值，生物学特性，菌种生产技术规程，栽培环境与设施，自然条件下栽培与反季节栽培技术规程，产品加工与病虫害防治的标准。内容新颖、技术规范、文字通俗易懂，科学性与可操作性强，适于农村广大菇农及菇业技术人员阅读，对农业院校师生、科研和标准化管理者亦有参考价值。

## <<鸡腿蘑标准化生产技术>>

### 书籍目录

第一章 鸡腿蘑标准化生产的目的与意义一、标准化生产的概念二、标准化生产的内容三、标准化生产的意义四、标准化生产的作用第二章 经济价值一、营养价值二、药用价值第三章 生物学特性一、分类地位二、形态特征三、生活史四、子实体生长发育过程五、营养生理与生态特性第四章 菌种生产标准一、菌种的分级与类型二、菌种生产场所与设备三、消毒与灭菌方法四、菌种生产技术规程五、菌种质量要求六、菌种的包装、标签、标志、包装运输、贮存要求七、菌种质量检验八、菌种保藏与贮藏技术规程九、菌种生产和经营第五章 栽培设施与设备标准一、场地环境标准二、标准化菇房与设施三、生产设备第六章 栽培原料、培养料配方及菌袋制作标准一、栽培原料质量标准二、培养料配制原则与配方三、菌袋制作技术规程第七章 出菇管理技术规程一、自然气候条件下栽培管理技术规程二、反季节栽培管理技术规程三、发酵料栽培技术规程第八章 产品保鲜与加工标准化一、加工场所环境卫生与建筑要求二、产品质量要求三、鲜菇包装、保鲜与贮运技术规程四、盐渍加工技术规程五、干制加工技术规程第九章 病虫害防治技术规程一、防治的原则二、综合防治技术规程主要参考文献

## <<鸡腿蘑标准化生产技术>>

### 编辑推荐

鸡腿蘑的生物学特性，经济价值，菌种生产技术规程，栽培环境与设施标准，自然气候条件下栽培技术规程和反季节栽培技术规程，产品加工与病虫害控制规程等。

本书是以我国颁布的食用菌相关标准为基础，对鸡腿蘑生产过程中标准化操作技术进行了介绍，初步建立了鸡腿蘑标准化生产技术体系。

2003年国务院办公厅《关于进一步做好农业标准化工作的通知》指出：农业标准化是促进农业结构调整和产业化发展的重要技术基础，是规范农业生产、保障消费安全、促进农业经济发展的有效措施，是现代化农业的重要标志。

我国著名农业专家王连铮教授寄语： 实施农产品标准化生产，是农产品质量安全的技术保证，是农民增产增收的迫切要求，是农业可持续发展的必由之路。

我相信该套丛书的出版发行，必将对农产品标准化生产技术的推广放社会主义新农村建设的健康发展发挥积极的指导作用。

<<鸡腿蘑标准化生产技术>>

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>