

<<优质平菇栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<优质平菇栽培技术>>

13位ISBN编号：9787537731119

10位ISBN编号：753773111X

出版时间：2009-1

出版时间：山西科学技术出版社

作者：张建忠，李平等 著

页数：125

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>

<<优质平菇栽培技术>>

内容概要

《优质平菇栽培技术》就是为了使广大菇农能正确掌握并不断充实平菇的栽培技术，少走弯路，多出成果，促进食用菌高产、高效、标准化栽培。就是在编写过程中，编者得到了长治市科技局的大力支持，采用了长治市微生物研究所多年生产实践中的技术成果，并引用了食用菌行业诸多专家学者的相关文献，力求使语言深浅适宜，简略得当，内容切合实际，便于操作，尽量使广大菇农看得懂，甩得上。

希望《优质平菇栽培技术》，对平菇栽培者起到抛砖引玉的作用，并能给菇农朋友指点迷津，解疑排难，带来实实在在的收益。

<<优质平菇栽培技术>>

书籍目录

一 概述 (一) 平菇的发展概况 (二) 平菇的营养价值和药用价值 (三) 平菇的发展前景
二 平菇的生长发育条件 (一) 营养条件 (二) 温度条件 (三) 水分和湿度条件 (四) 通气条件 (五) 光照条件 (六) 酸碱度 (pH值)
三 平菇的栽培品种及栽培季节 (一) 平菇品种的分类 (二) 平菇的栽培季节
四 平菇菌种的生产技术 (一) 平菇制种的场地 (二) 平菇制种的设备 (三) 母种的制作 (四) 原种制作 (五) 栽培种制作 (六) 液体菌种制作技术
五 平菇栽培场地和设备 (一) 栽培场地 (二) 平菇生产的设备
六 平菇栽培原料的种类 (一) 主要原料 (二) 辅助原料 (三) 配套材料
七 平菇半生料栽培菌袋制作 (一) 半生料栽培时间 (二) 原料配方 (三) 培养料处理 (四) 拌料建堆 (五) 装袋接种 (六) 半生料菌袋制作注意事项
八 平菇发酵料栽培菌袋制作 (一) 生产配方 (二) 发酵处理 (三) 发酵料接种装袋
九 平菇熟料栽培菌袋制作 (一) 熟料栽培的特点 (二) 品种的选择及制种时间 (三) 菌袋制作 (四) 平菇熟料接种
十 平菇发菌期管理技术 (一) 熟料菌袋的菌丝培养 (二) 半生料或发酵料菌袋的菌丝培养 (三) 发菌后期管理 (四) 平菇菌丝生长的异常及杂菌的防治
十一 平菇出菇期管理技术 (一) 菌袋栽培方式 (二) 出菇前袋口处理 (三) 原基期管理 (四) 珊瑚期管理 (五) 成形期管理 (六) 适时采收 (七) 平菇出菇期通风与保湿的调控
十二 平菇转潮期管理 (一) 头潮后管理 (二) 第二潮管理与第一次补水技术 (三) 第三潮与第四潮管理 (四) 第二次补水与第五潮管理 (五) 第六潮管理与第三次补水 (六) 第七潮管理
十三 平菇生理病害与防治 (一) 高腿状平菇 (二) 水肿状平菇 (三) 萎缩状平菇 (四) 花菜状平菇 (五) 盐霜状平菇 (六) 波浪状平菇
十四 平菇细菌性病毒的综合防治 (一) 平菇黄菇病的发生及防治 (二) 平菇干腐病的发生与防治 (三) 平菇球形病毒的发生及防治
十五 平菇生产虫害的防治 (一) 平菇害虫的种类 (二) 平菇害虫侵染途径 (三) 平菇害虫的预防 (四) 平菇害虫的防治方法
十六 平菇的采收与加工 (一) 平菇的采收 (二) 鲜菇上市前的预处理 (三) 平菇加工
附表 名词注释 参考文献

<<优质平菇栽培技术>>

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>