

<<食用菌生产流程图谱 灵芝>>

图书基本信息

书名：<<食用菌生产流程图谱 灵芝>>

13位ISBN编号：9787546313085

10位ISBN编号：7546313082

出版时间：1970-1

出版时间：吉林出版集团

作者：刘晓龙//蒋中华

页数：121

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>

<<食用菌生产流程图谱 灵芝>>

内容概要

《食用菌生产流程图谱：灵芝》是“水产品生产流程图谱”之一，全书共分10个章节，主要对灵芝的养殖技术作了介绍，具体内容包括生物学特性、菌种生产技术、栽培前准备、代料袋栽、短段木熟料袋栽等。

该书可供各大专院校作为教材使用，也可供从事相关工作的人员作为参考用书使用。

<<食用菌生产流程图谱 灵芝>>

书籍目录

一、概述主要成分及药用价值栽培历史、发展前景与经济效益二、生物学特性分类地位与自然分布子实体与近缘种形态特征栽培和审定品种生活史营养要求温度要求水分和空气相对湿度要求光照要求气结要求酸碱度要求三、设施设备切粉机拌料机装袋机高压蒸气灭菌器常压灭菌锅接种箱离子风机接种帐接种工具恒温培养箱温度表和水分测定仪四、菌种生产技术母种培养基制作母种培养基高压灭菌方法母种转接方法母种培养母种菌种质量鉴别方法木屑和玉米芯菌种培养基配制麦粒菌种培养料配制枝条菌种配方及制备方法培养基灭菌方法培养基接种培养质量检查五、栽培前准备生产场所选择栽培季节选择品种选择栽培方式六、代料袋栽配方和原料要求配料和拌料装袋灭菌冷却和接种摆垛或上架发菌期间杂菌检查及处理方法发菌管理七、短段木孰料袋栽段木栽培树种选择段木砍伐时间及规格段木截段和捆扎方法短段木装袋方法灭菌方法接种方法发菌管理污染检查及处理方法培养后期开袋通风和后熟培养脱袋分类方法八、出芝管理覆土方法出芝管理二次出芝采收和管理九、病虫害防治木霉链孢霉毛霉灵芝腐烂病细菌畸形菇十、采收加工采收标准和采收方法孢子粉采收方法孢子粉干制及粗加工方法灵芝干制方法产品质量分级灵芝茶的加工方法附录1 食用菌常用原料营养成分含量附录2 食用菌常用原料成分含量

<<食用菌生产流程图谱 灵芝>>

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>