

<<食用菌生产流程图谱 北冬虫夏草>>

图书基本信息

书名：<<食用菌生产流程图谱 北冬虫夏草>>

13位ISBN编号：9787546313153

10位ISBN编号：7546313155

出版时间：1970-1

出版时间：吉林出版集团有限责任公司

作者：刘晓龙，智利红 编

页数：113

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 北冬虫夏草>>

### 内容概要

《食用菌生产流程图谱：北冬虫夏草》是“水产品生产流程图谱”之一，全书共分8个章节，主要对北冬虫夏草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、组合培养基栽培、蚕蛹栽培、采收及加工等。

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 北冬虫夏>>

### 书籍目录

一、概述药用价值发展前景及经济效益二、生物学特性分类地位、自然分布和主要栽培产区子实体形态特征生态习性生活史子实体发育过程营养要求DH值要求温度要求水分和空气相对湿度要求光照要求气依要求三、设施设备栽培场所高压灭菌锅常压灭菌锅接种箱超净工作台离子风机接种帐酒精灯和接种工具周转筐和运输车臭氧发生器恒温培养箱恒温振荡器液体发酵罐温度计和干湿温度计四、菌种生产技术母种培养基配方与制作方法母种培养基高压灭菌方法母种培养基无菌检查方法菌种组织分离方法母种扩大培养母种培养方法母种质量标准原种培养基制作方法原种培养基灭菌方法原种接种方法原种培养原种质量标准液体菌种配方及配制方法液体菌种装瓶、灭菌和接种方法液体菌种培养方法液体菌种质量检验方法发酵罐培养液体菌种连续培养方法五、组合培养基栽培栽培方式栽培季节选择品种选择配方及原料要求配制方法灭菌方法接种方法接种后摆放方法发菌管理措施转色期管理措施出草管理措施采后管理六、蚕蛹栽培要求和消毒处理方法接种方法蛹体接种培养菌管理措施蛹体接种出草管理措施栽培瓶检查杂菌污染及处理夏季栽培关键技术栽培速生技术关键高产栽培技术要点七、病虫害防治木霉毛霉曲霉细菌根霉螨虫蚤蝇八、采收及加工采收标准和采收方法干制方法分级标准包装、保存和运输附录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附录3 食用菌常用原料碳氮比附录4 食用菌配方中添加原料及碳氮比的计算方法附录5 培养料含水量及料水比附录6 培养料含水量、加水量及料水比附录7 光照强度与灯光对照附录8 溶液、农药计算方法

<<食用菌生产流程图谱 北冬虫夏>>

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>