

<<食用菌生产流程图谱 杏鲍菇>>

图书基本信息

书名：<<食用菌生产流程图谱 杏鲍菇>>

13位ISBN编号：9787546313160

10位ISBN编号：7546313163

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：122

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 杏鲍菇>>

### 内容概要

《食用菌生产流程图谱：杏鲍菇》是“水产品生产流程图谱”之一，全书共分7个章节，主要对杏鲍菇的栽培技术作了介绍，具体内容包括生物学特性、设施设备、菌种生产技术、栽培技术、病虫害防治等。

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 杏鲍菇>>

### 书籍目录

一、概述营养成分及药用价值发展前景及经济效益二、生物学特性分类地位及自然分布品种类型栽培品种子实体形态特征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缙要求酸碱度要求三、设施设备栽培场所切粉机粉碎机拌料机装袋机高压蒸气灭菌器常压灭菌锅周转筐和运输车接种箱离子风机接种帐接种工具消毒设备恒温培养箱培养架温度计和水分测定仪四、菌种生产技术母种培养基制作母种培养基高压灭菌母种转管接种母种培养母种质量标准木屑原种培养基配制玉米芯原种培养基制作谷粒原种培养基制作原种培养基灭菌方法原种接种原种培养原种质量检查鉴定方法五、栽培技术季节选择栽培方式栽培品种配方与原料配料与拌料装袋方法装锅及灭菌出锅及冷却接种方法上架发菌菌袋堆叠发菌管理倒袋及杂菌检查菌袋污染处理方催菇管理出菇管理覆土出菇菌丝未长满菌袋出菇中间出菇菌袋搔菌出菇采后管理六、病虫害防治木霉青霉链孢霉根霉拟盘多毛孢菌毛霉细菌畸形菇菇蚊菇蝇七、采收加工采收标准和采收方法保鲜方法干制加工附录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 光照强度与灯光对照

<<食用菌生产流程图谱 杏鲍菇>>

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>