

<<名优食用菌无公害高产栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<名优食用菌无公害高产栽培技术>>

13位ISBN编号：9787547806074

10位ISBN编号：7547806074

出版时间：2011-5

出版时间：上海科学技术出版社

作者：李法权，李泽明 编

页数：292

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>

<<名优食用菌无公害高产栽培技术>>

内容概要

《名优食用菌无公害高产栽培技术》以食用菌的无公害生产标准为基础，重点讲述了大球盖菇、白灵菇等数十种名优食用菌生物学特性、无公害生产的要求、生产设备、菌种制作、优质高产栽培模式等。

书中不多探究理论而注重生产中关键技术、方法和经验阐述，内容新颖，突出重点，技术先进。作者注重市场调研和经营指导，除重点讲述各品种的高产栽培技术外，还精辟地论述了各品种的栽培概况及市场前景，读者可根据自己的情况选择栽培品种，确定发展方向和发展规模，避免决策失误而受损失。

本书适合食用菌种植户、菌种厂技术员、食用菌生产场和加工厂工作人员、食用菌研究者、食用菌经营者、农业科技人员，以及农业职业学校、大专院校相关专业师生等阅读参考。

<<名优食用菌无公害高产栽培技术>>

书籍目录

上篇 总论第一章 名优食用菌无公害生产的要求一、产地环境要求二、原辅材料要求三、用药用肥要求四、保鲜加工要求五、产品卫生指标第二章 名优食用菌的生产设备和常用药剂一、主要配套设备二、养菌设施三、栽培设施四、常用药剂第三章 名优食用菌的制种技术一、母种的制作技术二、原种的制作技术三、栽培种的制作技术四、菌种的鉴定五、菌种的保藏第四章 名优食用菌的病虫害防治一、常见病害的防治二、常见虫害、虫害的防治第五章 名优食用菌的保鲜一、低温保鲜二、气调保鲜三、化学保鲜四、辐照保鲜第六章 名优食用菌的加工技术一、干制加工二、盐渍加工三、制罐加工四、速冻加工下篇 各论第七章 大球盖菇无公害高产栽培技术一、大球盖菇概述二、大球盖菇的生物学特性三、大球盖菇无公害高产栽培模式第八章 白灵菇无公害高产栽培技术一、白灵菇概述二、白灵菇的生物学特性三、白灵菇无公害高产栽培模式第九章 杏鲍菇无公害高产栽培技术一、杏鲍菇概述二、杏鲍菇的生物学特性三、杏鲍菇无公害高产栽培模式第十章 茶树菇无公害高产栽培技术一、茶树菇概述二、茶树菇的生物学特性三、茶树菇无公害高产栽培模式第十一章 杨树菇无公害高产栽培技术一、杨树菇概述二、杨树菇的生物学特性三、杨树菇无公害高产栽培模式第十二章 真姬菇无公害高产栽培技术一、真姬菇概述二、真姬菇的生物学特性三、真姬菇无公害高产栽培模式第十三章 姬松茸无公害高产栽培技术一、姬松茸概述二、姬松茸的生物学特性三、姬松茸无公害高产栽培模式第十四章 鲍鱼菇无公害高产栽培技术一、鲍鱼菇概述二、鲍鱼菇的生物学特性三、鲍鱼菇无公害高产栽培模式第十五章 大杯蕈无公害高产栽培技术一、大杯蕈概述二、大杯蕈的生物学特性三、大杯蕈无公害高产栽培模式第十六章 长根菇无公害高产栽培技术一、长根菇概述二、长根菇的生物学特性三、长根菇无公害高产栽培模式附录一、名优食用菌菌种供应单位二、十种名优食用菌的栽培、加工特点三、培养料加水量一览表四、培养基(料)酸碱度(pH)的调整方法五、高压锅中冷空气排除程度与温度的关系六、常压灭菌不同温度所需灭菌时间七、相对湿度对照表(%)八、照度与灯光容量对照表

<<名优食用菌无公害高产栽培技术>>

编辑推荐

《名优食用菌无公害高产栽培技术》除阐述了10类珍稀食用菌的生物学特性等，还重点讲解了其最新优质高产栽培技术。

为适于一般菇农阅读，书中不对理论作过多探讨，而主要介绍新的应用性技术，如生产中的关键技术、方法、措施和经验等，以解决实际问题，指导实际生产，便于食用菌生产者在生产实践中得以运用。

本书集中了10类珍稀食用菌国内外先进而成熟的栽培和加工技术，具有较强的科学性、先进性和实用性，生产应用中能产生较显著的经济效益。

同时还注意结合各地的生态特点和生产条件，栽培方式兼顾了我国不同区域的自然条件及资源特点，每个品种均讲述了多种优新高产栽培模式，以供参考选用，因而适应性较广。

<<名优食用菌无公害高产栽培技术>>

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>