

<<反季节栽培白灵菇新技术>>

图书基本信息

书名：<<反季节栽培白灵菇新技术>>

13位ISBN编号：9787560946627

10位ISBN编号：7560946623

出版时间：2010-2

出版时间：华中科技大学出版社

作者：张胜友 编

页数：162

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>

<<反季节栽培白灵菇新技术>>

内容概要

《反季节栽培白灵菇新技术》详细介绍了反季节栽培白灵菇从制种到栽培的整个过程，内容翔实，图文并茂，操作性强，适合食用菌栽培从业人员阅读，务求使读者“一看就懂，一学就会”。白灵菇原产于我国新疆，因其鲜美的味道、较好的口感和显著的保健作用，近年来在国内外市场供不应求，成为迅速发展的人工栽培的珍稀食用菌，为当今最佳天然绿色保健食品，开发前景非常广阔。

<<反季节栽培白灵菇新技术>>

书籍目录

第一章 白灵菇概述第一节 白灵菇人工栽培的发展前景第二节 白灵菇的分类第三节 白灵菇的形态特征
第四节 白灵菇生长的环境条件第五节 白灵菇的食用、药用价值第二章 白灵菇菌种培育技术第一节 菌
种分级第二节 菌种培育的基本要求第三节 菌种培育技术第四节 菌种引种技术第五节 菌种储藏第六节
菌种复壮第七节 菌种质量控制第三章 白灵菇反季节栽培新技术第一节 反季节栽培的工艺流程第二节
栽培设施与设备第三节 栽培时间的确定第四节 栽培用料的计划与准备第五节 栽培第六节 常见问题及
预防措施第四章 病虫害的预防与控制第一节 制种及发菌期病害第二节 出菇期病害第三节 生理性病害
第四节 白灵菇病虫害的综合防治第五章 白灵菇商品化处理第一节 白灵菇商品质量第二节 白灵菇采收
第三节 白灵菇预处理第四节 白灵菇的储藏主要参考文献

<<反季节栽培白灵菇新技术>>

章节摘录

白灵菇菌种培育工艺是按菌种分离（孢子分离、组织分离或基质分离）母种扩大培养-寸原种生产-栽培种生产的程序进行的。

一、环境要求 白灵菇的生产过程要求严格，包括培养基的彻底灭菌、接种环境的严格消毒，既要认真遵守无菌操作规程还要有洁净的培养条件等。

任何一个环节上的疏忽，都可能使菌种生产遭到失败。

要求从事菌种生产的工作人员具有一定的微生物学基础知识，了解实验设备的性能和使用方法，并熟练地掌握操作技术。

一般来说，母种生产尤其需要熟练的技术和严格的操作规程、设施条件，如果菌种场不具备条件，不应从事母种生产。

在目前的条件下，食用菌生产受自然因素的制约，有严格的季节性。

因此，菌种厂和生产单位都要及时编制菌种生产计划，即使订购也应按菌种生产所需的时间和生产播种季节提前做好准备。

菌种生产场地的环境要求至少在500米之内无畜舍，无垃圾（粪便）场，无污水和其他污染源（如水泥厂、砖瓦厂、石灰厂、木材加工厂等）。

一个合格的菌种生产厂应配置各自隔离的摊晒场、原材料仓库、配料分装室（场）、灭菌室、接种室、培养室、储存室、菌种检验室等。

厂房建造从结构和功能上都要满足食用菌菌种生产的要求。

<<反季节栽培白灵菇新技术>>

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>