

<<杏鲍菇栽培新技术彩色图解>>

图书基本信息

书名：<<杏鲍菇栽培新技术彩色图解>>

13位ISBN编号：9787806669624

10位ISBN编号：7806669620

出版时间：2008-2

出版时间：广西科学技术出版社

作者：广西壮族自治区农业技术推广总站 编

页数：36

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>

## <<杏鲍菇栽培新技术彩色图解>>

### 内容概要

《杏鲍菇栽培新技术彩色图解》是《食用菌栽培新技术丛书》之一。为全面普及食用菌科学栽培技术，适应形势发展的要求，加快农民增收致富的步伐，编者组织编写了这套《食用菌栽培新技术丛书》。本丛书包括蘑菇、香菇、木耳、平菇、草菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、金福菇、大球盖菇、茶薪菇、大杯蕈、秀珍菇与榆黄蘑、灵芝与茯苓16个菇种，共14本。《杏鲍菇栽培新技术彩色图解》图文并茂，内容丰富，实用性强，是食用菌科研、教学、生产、经营者，农村专业户和广大食用菌爱好者的良师益友。

## <<杏鲍菇栽培新技术彩色图解>>

### 书籍目录

第一章 生长发育条件一、营养二、温度三、水分与湿度四、空气五、光线六、酸碱度(pH值)第二章 菌种生产技术一、生产设备及设施(一)灭菌设备(二)接种设备(三)菌种培养设备二、母种生产(一)母种培养基制作(二)母种的扩大繁殖三、原种和栽培种的生产(一)培养基配方(二)培养基配制及装瓶(三)培养基灭菌(四)接种、培养第三章 栽培技术一、栽培设施二、灭菌设备三、栽培原材料四、栽培配方五、菌袋制作(一)培养料配制(二)装袋(三)灭菌(四)接种(五)培养发菌六、栽培季节七、栽培品种第四章 栽培管理技术一、袋栽方法二、出菇管理(一)催蕾期管理(二)幼蕾期管理(三)幼菇期管理(四)成菇期管理(五)鲜菇采收(六)采菇后管理第五章 保鲜与加工一、鲜菇保鲜贮运二、干制三、盐渍四、制罐头第六章 病虫害防治一、病害防治(一)链孢霉(二)木霉(三)青霉(四)毛霉(五)子实体黄腐病(六)子实体枯萎死亡(七)畸形菇二、虫害防治(一)瘿蚊(二)菌蝇(三)蛴螬主要参考文献

## <<杏鲍菇栽培新技术彩色图解>>

### 章节摘录

第一章 生长发育条件 一、营养 杏鲍菇是一种分解纤维素、木质素能力较强的木腐菌。最适碳源是葡萄糖、蔗糖等，氮源为蛋白胨、酵母粉、玉米粉、麸皮等，无机盐有磷、钾、钙、镁、铁等，维生素主要是B族维生素。人工栽培时，主要从培养料中分解吸收营养物质来保证杏鲍菇的生长发育，适宜的原料有棉籽壳、木屑、玉米芯、蔗渣和农作物秸秆等，其中以棉籽壳、玉米芯为好，实际栽培中，加入含氮丰富的麸皮、玉米粉、米糠、菜籽饼粉等组成栽培基质，可明显提高产量。

.....

<<杏鲍菇栽培新技术彩色图解>>

编辑推荐

固守这片热土，拥有一门好技术，你的生活就会发生翻天覆地的变化。  
专家指点迷津，赚钱其实是很容易的一件事情。

<<杏鲍菇栽培新技术彩色图解>>

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>