

<<滑菇高效栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<滑菇高效栽培技术>>

13位ISBN编号：9787807209102

10位ISBN编号：7807209100

出版时间：2007-12

出版单位：吉林出版集团有限责任公司

作者：刘振钦 编

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>

<<滑菇高效栽培技术>>

内容概要

《新农村建设丛书》是一套针对“农家书屋”、“阳光工程”、“春风工程”专门编写的丛书，是吉林出版集团组织多家科研院所及千余位农业专家和涉农学科学者，倾力打造的精品工程。

本丛书共分五辑，每辑100册，每册介绍一个专题。

第一辑为农村科技致富系列；第二辑为12316专家热线解答系列；第三辑为普通初中绿色证书教育暨初级职业技术教育教材系列；第四辑为农村富余劳动力向非农产业转移培训教材系列；第五辑为新农村综合系列。

丛书内容编写突出科学性、实用性和通俗性，开本、装帧、定价强调适合农村特点，做到让农民买得起，看得懂，用得上。

希望本书能够成为一套社会主义新农村建设的指导用书，成为一套指导农民增产增收、脱贫致富、提高自身文化素质，更新观念的学习资料，成为农民的良好良师益友。

本书为该系列丛书第一辑的其中一册，主要介绍了滑菇高效栽培技术的基本知识。

<<滑菇高效栽培技术>>

书籍目录

第一章 概述 第一节 分类、地位和营养价值 第二节 国内外发展史 第三节 国内生产现状 第四节 经济效益分析第二章 生物学特征 第一节 形态特征 第二节 滑菇的生活史 第三节 生长发育 第四节 生长发育条件第三章 菌种的制作 第一节 菌种 第二节 制种场地、设备 第三节 常用消毒药品及使用方法 第四节 母种制作 第五节 原种和栽培种的制作 第六节 菌种的保藏第四章 栽培技术 第一节 盘栽技术 第二节 袋栽技术 第三节 采收第五章 病虫害防治 第一节 病害 第二节 虫害 第三节 滑菇病虫害的综合防治第六章 加工附录

<<滑菇高效栽培技术>>

章节摘录

第一章 概述第一节 分类、地位和营养价值滑菇又称滑子蘑，真珠菇，珍珠菇。

因它的表面附有一层黏、液，食用时滑润可口而得名。

滑菇的中文学名又叫光帽鳞伞，属于担子菌纲，伞菌目，丝膜菌科，鳞伞属。

滑菇味道鲜美，营养丰富，备受消费者喜爱。

据有关资料介绍，每百克鲜滑菇中含有蛋白质1.1克，脂肪0.2克，碳水化合物2.5克，矿物质以磷、钙为主，磷33毫克，钙3毫克。

滑菇的干品中粗蛋白的含量高于香菇和平菇，另外附着在滑菇菌伞表面的黏性物质是一种核酸，对保持人体的精力和脑力大有益处。

每百克干滑菇（绝干）含粗蛋白33.76克、纯蛋白15.13克、脂肪4.05克和总糖38.89克，其中加水生成还原糖32.24克、戊糖胶2.77克、甲基戊糖胶0.94克、菌糖13.67克、甘露醇3.20克、纤维素14.23克、灰分8.99克。

<<滑菇高效栽培技术>>

编辑推荐

《滑菇高效栽培技术》由吉林科学出版社出版。

<<滑菇高效栽培技术>>

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>