

<<食用菌栽培学>>

图书基本信息

书名：<<食用菌栽培学>>

13位ISBN编号：9787810920018

10位ISBN编号：7810920014

出版时间：2003-1

出版时间：西北农林科技大学出版社

作者：秦俊哲,吕嘉枋

页数：320

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>

<<食用菌栽培学>>

内容概要

《食用菌栽培学》主要介绍食用真菌的形态构造、分类、营养生理、生长发育及生态习性等基础理论知识；食用菌菌种分离、选育、扩大培养、质量鉴定、保藏复壮及培养基制作等技术；香菇、平菇、木耳、毛木耳、银耳、金针菇、蘑菇、草菇、蜜环菌与天麻、猴头菌、滑菇、竹荪、灵芝、茯苓、刺芹侧耳、白灵侧耳、灰树花、鸡腿菇、巴西蘑菇、大球盖菇、柱状田头菇、真姬菇等20多种食用菌的生物学特性、栽培技术、病虫害防治及其产品贮藏加工技术。

《食用菌栽培学》体系结构科学合理、内容先进实用、图文并茂，适用于高等职业技术学院种植、多经、食品、生物等专业使用，亦可作为不同层次食用菌栽培技术培训教材及有关专业人员参考使用。

<<食用菌栽培学>>

书籍目录

绪论第一章 食用菌生物学基础第二章 食用菌菌种生产第三章 香菇第四章 平菇第五章 木耳第六章 银耳第七章 金针菇第八章 双孢蘑菇第九章 草菇第十章 蜜环菌与天麻栽培第十一章 其它食用菌第十二章 食用菌病虫害防治第十三章 食用菌保鲜与贮藏加工附录参考文献

<<食用菌栽培学>>

编辑推荐

《食用菌栽培学》内容丰富，以创新的思想方法，汇集了近些年国内外食用菌新科技，生产管理新模式，代料栽培新材料，食用菌发展新动向。体现了发挥我国食用菌资源优势，重点介绍了20多种具有商业价值和经济效益的栽培种，以及具有开发前景的珍稀品种。有关食用菌发展方向与前景等均在绪论中做了比较全面、系统地总结。

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>