

<<无公害紫菜标准化生产>>

图书基本信息

书名：<<无公害紫菜标准化生产>>

13位ISBN编号：9787109103870

10位ISBN编号：7109103870

出版时间：2006-1

出版时间：中国农业出版社

作者：陈百尧

页数：164

字数：115000

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>

<<无公害紫菜标准化生产>>

内容概要

本书采用图文并茂的形式和通俗易懂的语言，主要介绍了紫菜的生物学特性、紫菜的生长发育与环境条件的关系，以及最新的条斑紫菜丝状体培育及壳孢子采苗、条斑紫菜叶状体栽培及病害防治和紫菜的加工与保存等技术。

<<无公害紫菜标准化生产>>

书籍目录

序前言第一章 概述第二章 紫菜的生物学特性 一、紫菜的外部形态和内部构造 (一)紫菜叶状体的形态构造 (二)紫菜丝状体的形态构造 二、紫菜的生殖方式 (一)紫菜的有性生殖 (二)紫菜的无性生殖 三、紫菜的生活史 四、紫菜的种类鉴别及我国常见的种类与分布 (一)紫菜的种类鉴别标准 (二)我国紫菜常见的种类与分布第三章 紫菜的生长发育与环境条件的关系 一、紫菜丝状体的生长发育与环境条件的关系 (一)温度 (二)光照 (三)干燥 (四)海水比重 (五)pH (六)营养盐 (七)海水的流动 二、紫菜叶状体的生长发育与环境条件的关系 (一)温度 (二)光照 (三)海水比重 (四)干出 (五)营养盐 (六)海水运动第四章 条斑紫菜丝状体培育及壳孢子采苗 一、条斑紫菜丝状体培育 (一)培养丝状体的育苗室及相关育苗设施 (二)条斑紫菜果孢子采苗 (三)条斑紫菜贝壳丝状体的培育与管理 (四)贝壳丝状体的病害及防治 二、条斑紫菜壳孢子采苗 (一)条斑紫菜壳孢子放散的规律 (二)壳孢子放散的条件 (三)促进和抑制壳孢子放散的方法 (四)条斑紫菜壳孢子附着、萌发的条件 (五)采条斑紫菜壳孢子苗的方法 三、条斑紫菜丝状体育苗的新兴技术 (一)条斑紫菜自由丝状体培养和应用技术 (二)条斑紫菜体细胞育苗技术第五章 条斑紫菜叶状体栽培技术 一、条斑紫菜叶状体的栽培方式 (一)半浮动筏 (二)支柱浮动筏 (三)全浮动筏 二、条斑紫菜栽培海区的选择 (一)底质 (二)潮位 (三)海水水质 (四)海水比重 (五)风浪与潮流 三、紫菜叶状体栽培筏架的结构和设置 (一)网帘 (二)海上设置和布局 四、条斑紫菜出苗期的管理 (一)条斑紫菜出苗期管理的意义 (二)出苗期管理的主要工作内容 (三)出苗期的干出方法 五、条斑紫菜冷藏网换网生产技术 (一)条斑紫菜冷藏网换网生产技术的发展与意义 (二)条斑紫菜冷藏技术 (三)出库下海张挂 六、条斑紫菜叶状体养殖期的管理 (一)合理采收 (二)采收方法和产量的计算 (三)采收后的暂存 七、紫菜叶状体病害的防治第六章 紫菜的加工与保存 一、紫菜加工厂的基本要求 (一)紫菜加工厂厂区的基本要求 (二)紫菜加工厂厂房的基本要求 (三)紫菜加工人员的基本要求 二、紫菜的一次加工 (一)原藻的收购、人工分拣与保鲜 (二)初洗和机械除杂 (三)切菜与洗净 (四)调和与搅拌 (五)浇饼 (六)脱水 (七)烘干 (八)剥离 (九)计数与挑选分级 (十)二次干燥 (十一)包装 (十二)成品入库与级别再确认 三、紫菜的二次加工 (一)烤紫菜 (二)调味紫菜 四、紫菜成品的储存 (一)紫菜保存的特点 (二)水分、温度对紫菜保存的影响 (三)光照、氧气对紫菜保存的影响附录参考文献

<<无公害紫菜标准化生产>>

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>