

图书基本信息

书名：<<大棚蔬菜施肥新技术/效益农业丛书>>

13位ISBN编号：9787534114236

10位ISBN编号：7534114233

出版时间：1999-3-1

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：何中央,黄家庆

页数：64

字数：47000

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>

内容概要

蘑菇是世界公认的食用菌主体品种，味道鲜美，营养丰富，是高蛋白低脂肪的保健食品。随着国际市场的变化及我国经济的发展，我国的蘑菇产品从20世纪80年代以加工出口为主，逐渐转向国内市场鲜销。

但是，我国当前栽培的双孢蘑菇在22度以上很难出菇，鲜菇的产销主要集中在10月中旬至12月上中旬，5-9月菇房空闲，一年中将近8个月鲜菇短缺。

因此，现有的蘑菇生产已不能适应经济发展水平和市场的需要。

大田中棚地栽蘑菇技术具有投资省、风险小、生物转化率高、见效快、省工省力、操作方便等特点，该技术受到菇农的欢迎，已成为浙江省（直辖市）蘑菇栽培的一种新形式。

为了给广大农技人员与菇农提供系统、规范的高温蘑菇栽培技术和大田中棚地栽技术，根据多年来的蘑菇科研工作和栽培实践，编写了本书。

本书主要介绍高温蘑菇的生长发育条件、优良品种、栽培技术、病虫害防治技术等。

书籍目录

一、蘑菇的生产现状与发展前景 (一) 蘑菇的营养与经济意义 (二) 生产现状 (三) 发展前景二、蘑菇的生物学特性 (一) 双孢蘑菇(低温型) (二) 双环蘑菇三、蘑菇的生长发育条件 (一) 营养条件 (二) 中低温双孢蘑菇对环境因子的要求 (三) 高温蘑菇对环境因子的要求 (四) 高温蘑菇与低温蘑菇对环境条件要求的比较四、蘑菇优良品种 (一) 低温型 (二) 中温型 (三) 高温型五、蘑菇菌种生产六、高温蘑菇“夏菇93”栽培技术 (一) 菇房及消毒 (二) 培养料配方及堆制发酵技术 (三) 播种和发菌期管理技术 (四) 覆土及覆土后的管理 (五) 出菇期管理 (六) 采收与贮运七、大田中棚地栽蘑菇高产技术 (一) 大田中棚地栽培蘑菇的特点 (二) 大田中棚地栽培蘑菇高产高效的机理 (三) 中棚地栽栽培季节、场所及棚架结构 (四) 培养料的配方与堆制发酵 (五) 播种 (六) 覆土及发菌期管理 (七) 出菇期管理八、蘑菇病虫害与杂菌防治技术 (一) 常见病害与杂菌 (二) 常见虫害

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>