

<<优质香菇栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<优质香菇栽培技术>>

13位ISBN编号：9787537731126

10位ISBN编号：7537731128

出版时间：2009-1

出版时间：山西科学技术出版社

作者：张建忠，许晓蓉等著

页数：117

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>

## <<优质香菇栽培技术>>

### 内容概要

《优质香菇栽培技术》的编写就是为了使广大菇农能正确掌握并不断充实香菇的栽培技术，少走弯路，多出成果，促进香菇高产、高效、标准化栽培。希望《优质香菇栽培技术》一书，对香菇栽培者起到抛砖引玉的作用，并能给菇农朋友指点迷津，解疑排难，带来实实在在的收益。

## &lt;&lt;优质香菇栽培技术&gt;&gt;

## 书籍目录

一 概述(一)香菇的发展概况(二)香菇的营养价值和药用价值(三)香菇的发展前景二 香菇的生长条件(一)营养条件(二)温度条件(三)水分条件(四)空气条件(五)光照条件(六)酸碱度(pH值)三 栽培品种的选择(一)菌株选择依据(二)袋料栽培的菌株(三)引种注意事项四 香菇菌种生产技术(一)菌种制种设备(二)母种生产(三)原种制作(四)栽培种制作五 香菇生产的原辅材料(一)主要原料(二)辅助原料(三)无机盐(四)添加剂(五)配套材料六 香菇生产场地及设备(一)场地的选择(二)规模化生产的常用设备七 香菇生产季节及配方选择(一)生产季节安排(二)香菇配方的选择八 香菇菌棒制作(一)塑料袋选择(二)拌料(三)装袋和套袋(四)料袋灭菌(五)接种九 香菇菌棒培养(一)菌室消毒处理(二)排场发菌(三)翻堆(四)促进菌丝隆起(五)促进菌丝转色(六)菌棒培养期注意事项(七)菌棒成品率低的原因十 脱袋与转色(一)脱袋标准(二)脱袋“四注意”(三)菌筒转色催蕾(四)转色难症与对策十一 出菇管理(一)秋菇管理(二)冬菇管理(三)春菇管理(四)夏菇管理(五)子实体异常现象及防治对策十二 菌筒浸水补肥(一)补水标准(二)补水方法(三)补充养分(四)补水四结合十三 周年制产菇栽培技术(一)日光温室四季产菇栽培法(二)低温期出菇管理(三)高温期出菇管理十四 北方日光温室立体栽培花菇技术(一)花菇形成机制与条件(二)花菇菌株的选择和生产季节安排(三)花菇培养料配制(四)花菇菌筒制作(五)装袋灭菌(六)套袋防污染(七)内套保水膜袋(八)菌袋发菌管理(九)花菇形成期栽培管理(十)花菇出菇阶段异常现象及预防对策十五 香菇常见病虫害防治(一)香菇生理性病害及防治对策(二)香菇虫害的发生与防治十六 香菇的采收与加工(一)香菇采收(二)保鲜出口加工技术(三)香菇脱水干制工艺(四)香菇安全优质产品标准附表名词注解参考文献

<<优质香菇栽培技术>>

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>