

<<食用菌高产优质栽培>>

图书基本信息

书名：<<食用菌高产优质栽培>>

13位ISBN编号：9787538167559

10位ISBN编号：7538167552

出版时间：2010-12

出版时间：辽宁科学技术出版社

页数：216

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>

<<食用菌高产优质栽培>>

内容概要

食用菌作为一种大型真菌，具备极高的可食性和药用性；同时，随着社会的发展，人们对食用菌的营养、保健的认可度与日俱增，这无疑进一步增强了它的经济价值和社会价值。

食用菌还是自然界中的分解者，可以利用秸秆类和农业废物进行生产。

从原材料到生产过程，再到生产废弃物均无污染，实现了农业废弃料变废为宝、化害为利的目标，为此它又具有极高的生态价值。

本书主要介绍食用菌高产优质栽培技术。

<<食用菌高产优质栽培>>

书籍目录

第一章 概述一、食用菌的概念及分布特点二、食用菌的重要价值（一）营养价值（二）经济价值和社会价值（三）生态价值三、我国发展食用菌生产的有利条件（一）资源优势（二）人力优势（三）地理优势四、我国食用菌产业存在的问题及对策第二章 食用菌的生长发育特性一、食用菌的形态特征（一）菌丝体（二）子实体二、食用菌的生理生态（一）腐生（二）寄生（三）共生三、食用菌的分类（一）子囊菌中的食用菌（二）担子菌中的食用菌四、食用菌生长与环境的关系（一）营养物质（二）温度（三）水分和湿度（四）光照（五）通风（六）酸碱度第三章 食用菌制种一、食用菌制种工艺（一）制种程序（二）制种设施与设备（三）消毒与灭菌（四）菌种的生产技术（五）菌种保藏二、液体菌种生产技术（一）液体菌种制种设备及程序（二）液体菌种消毒与灭菌（三）液体菌种的生产技术第四章 食用菌菌种选育一、食用菌的繁殖（一）食用菌的生活史（二）食用菌的繁殖方式二、食用菌的人工选种（一）人工选种流程（二）菌种分离技术三、食用菌的杂交育种（一）杂交育种流程（二）杂交育种方法四、野生食用菌驯化育种（一）野生食用菌驯化育种流程（二）野生食用菌驯化育种方法第五章 食用菌栽培一、平菇（一）栽培意义（二）生物学特性（三）栽培实例二、香菇（一）栽培意义（二）生物学特性（三）栽培实例三、双孢蘑菇（一）栽培意义（二）生物学特性（三）栽培实例四、黑木耳（一）栽培意义（二）生物学特性（三）栽培实例五、金针菇（一）栽培意义（二）生物学特性（三）栽培实例六、鸡腿菇（一）栽培意义（二）生物学特性（三）栽培实例七、猴头菌（一）栽培意义（二）生物学特性（三）栽培实例八、白灵菇（一）栽培意义（二）生物学特性（三）栽培实例九、杏鲍菇（一）栽培意义（二）生物学特性（三）栽培实例十、灵芝（一）栽培意义（二）生物学特性（三）栽培实例十一、蛹虫草（一）栽培意义（二）生物学特性（三）栽培实例第六章 食用菌病虫害防治一、食用菌病害防治（一）病害类型及发生原因（二）病害防治措施二、食用菌虫害防治（一）虫害类型及发生规律（二）虫害防治措施第七章 食用菌贮藏与加工一、食用菌保鲜（一）保鲜原理及类型（二）保鲜工艺（三）保鲜方法二、食用菌干制（一）干制原理及类型（二）干制工艺（三）实用干制方法三、食用菌罐藏（一）罐藏原理（二）罐藏工艺（三）实用罐藏方法四、食用菌盐渍（一）盐渍原理（二）盐渍工艺（三）实用盐渍方法参考文献

<<食用菌高产优质栽培>>

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>