

<<食用菌生产流程图谱 滑菇>>

图书基本信息

书名：<<食用菌生产流程图谱 滑菇>>

13位ISBN编号：9787546313092

10位ISBN编号：7546313090

出版时间：1970-1

出版时间：吉林出版集团有限责任公司

作者：刘晓龙，齐义杰 编

页数：114

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>

<<食用菌生产流程图谱 滑菇>>

内容概要

滑菇是世界上五大宗人工栽培的食用菌之一，盖淡黄色至黄褐色，成熟期金黄色，边缘略淡，后期出珍珠菇菌现放射状条纹，菌盖圆心较小，菌杆柱形，菇体小至中大丛生，有粘液和黄色鳞片，是一种低热量、低脂肪的保健食品，每100g含有粗蛋白35g，高于香菇和平菇，其外观亮丽、味道鲜美，鲜滑菇口感极佳，具有滑、鲜、嫩、脆的特点，菌丝生长温度3-32℃，出菇温度6-20℃，适各种料栽培，转化率120%以上，抗杂高产易栽，除食用价值较高外，菌盖表面所分泌的粘多糖，具有较高的药用价值。

《食用菌生产流程图谱：滑菇》是关于介绍滑菇种植技术的专著。

<<食用菌生产流程图谱 滑菇>>

书籍目录

一、概述营养成分及药用价值生产发展前景及经济效益二、生物学特性分类地位及自然分布品平中划分东北地区滑菇主要栽培品种子实体形态特征有性生活史个无性繁殖过程营养要求酸度要求温度要求水分要求光照要求气体要求三、设设备生产场所切粉机拌料机装袋机高压蒸气灭菌器常压灭菌锅接种箱离子风机接种帐接种工具臭氧发生器和恒温培养箱培养架和托菌帘温度计和水分测定仪四、菌种生产技术母种培养基制作母种培养基高压灭菌母种转管接种母种培养母种质量检查木屑菌种培养基制作玉米芯菌种培养基制作谷粒菌种培养基制作培养基灭菌方法接种方法培养质量标准质量检查方法五、半熟料盘栽技术栽培季节选择栽培品种选择和搭配原料和配方配料和拌料上料和灭菌方法出料装盘接种方法室外发菌管理进棚上架进棚发菌管理措施污染杂菌检查与处理越夏管理措施六、熟料袋栽技术培养基配方配料和拌料方法装袋方法装锅和灭菌方法接种方法发菌管理措施形成蜡质层措施七、出菇管理开盘（袋）划膜喷水增湿措施催菇管理出菇管理采后管理措施八、病虫害防治木霉毛霉细菌链孢霉曲霉黏菌九、采收加工采收标准和采收方法干制方法盐渍方法速冻方法附录1 食用菌常用原料营养成分含量附录2 食用菌常用原料成分含量附录3 食用菌常用原料炭氮比附录4 食用菌配方中添加原料及碳氮比的计算方法

<<食用菌生产流程图谱 滑菇>>

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>