

《杏鲍菇栽培与加工》

图书基本信息

书名：《杏鲍菇栽培与加工》

13位ISBN编号：9787508228891

10位ISBN编号：7508228898

出版时间：2004-3-1

出版社：王波、鲜灵 金盾出版社 (2004-01出版)

作者：王波,鲜灵

页数：157

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《杏鲍菇栽培与加工》

内容概要

本书由四川省农科院食用菌开发研究中心王波副研究员等编著。内容包括：概述，杏鲍菇生物学特性，杏鲍菇制种技术，杏鲍菇栽培技术以及产品保鲜与加工等。全书内容丰富，图文并茂，通俗易懂，可操作性强。适合食用菌专业户，食用菌生产场、加工厂和相关技术人员及有关院校师生阅读。

《杏鲍菇栽培与加工》

书籍目录

一、概述 1、栽培概况 2、经济价值二、杏鲍菇生物学特性 1、分类地位 2、分布 3、生态环境 4、形态特征 5、营养生理特性 6、环境条件三、杏鲍菇制种技术 1、制种室的布局 and 条件要求 2、制种设备、仪器和工具 3、消毒灭菌药物及使用方法 4、接种场所无菌措施 5、母种生产 6、原种生产 7、栽培种生产 8、菌种质量标准 9、菌种保藏方法四、杏鲍菇栽培技术（一）栽培原料及培养料配文（二）栽培设施与设备（三）菌袋制作（四）栽培出菇方式与管理（五）病虫害控制与管理五、杏鲍菇产品保鲜与加工（一）鲜菇保鲜贮运（二）盐渍加工（三）干制加工（四）罐头产品加工主要参考文献

《杏鲍菇栽培与加工》

媒体关注与评论

书评为了普及杏鲍菇生产与加工技术，加大推广应用，满足市场之需，我们结合科研成果，总结了生产经验，并参考国内外杏鲍菇的最新研究成果，编写出了《杏鲍菇栽培加工》一书。书中介绍了杏鲍菇的生物学特性，制种技术，各种栽培出菇管理方式方法，产品加工和病虫害控制与管理方面的新知识、新技术。

《杏鲍菇栽培与加工》

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:www.tushu000.com