

《食用菌生产技术手册》

图书基本信息

书名：《食用菌生产技术手册》

13位ISBN编号：9787109023284

10位ISBN编号：7109023281

出版时间：1998-06

出版社：农业出版社

作者：吕作舟,等

页数：364

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

内容概要

内容介绍

本书主要介绍了食用菌的基础知识，菌种的选育，生产技术，香菇、木耳、蘑菇、平菇、草菇、竹荪等十多种常见食用菌的栽培技术及其采收、贮藏保鲜与加工技术，以及科研生产中常见杂菌与病虫害的识别及其相应的防治方法和食用菌病原物的分离与观察鉴定等项实用研究技术。本书内容丰富，文字简炼，通俗易懂，并附有大量的插图，对一些实用、关键性的技术采用文字叙述与图对照相结合的办法来加以介绍，使读者能够一目了然，有助于读者尽快地掌握这方面的知识和技术，并在生产实践中加以参考应用。本书在内容编写上既注意到生产手册的实用性，又兼顾了食用菌学的系统性。

此书可供大专院校有关专业师生和广大食用菌生产爱好者参考应用，也可作为职业学校或实用菌技术培训的教材。

书籍目录

目录

前言

第一章 基础知识

第一节 真菌的基础知识

第二节 食用菌的食用与药用价值

第三节 食用菌的形态及分类

第四节 食用菌的繁殖与生活史

第五节 食用菌生理与生态环境

第二章 制种技术

第一节 菌种的种型和生产流程

第二节 菌种场的规划与布局

第三节 菌种场的基本设备

第四节 培养基的种类和配方

第五节 培养基的制作技术

第六节 培养基的灭菌

第七节 接种

第八节 培养条件的控制

第九节 菌种和菌袋污染的原因及其综合防治措施

第十节 菌种质量和目测指标

第十一节 菌种的分离与繁殖

第十二节 菌种的保藏和复壮

第三章 食用菌栽培技术

第一节 食用菌栽培的菇事安排

第二节 香菇的林地段木栽培

第三节 香菇的代料栽培

第四节 黑（毛）木耳段木栽培

第五节 黑（毛）木耳代用料栽培

第六节 银耳栽培

第七节 双孢蘑菇栽培

第八节 平菇（凤尾菇）栽培

第九节 草菇栽培

第十节 金针菇栽培

第十一节 猴头菌栽培

第十二节 竹荪栽培

第十三节 滑菇栽培

第十四节 茯苓栽培

第十五节 灵芝栽培

第十六节 灰树花的驯化栽培技术

第四章 食用菌病虫害防治

第一节 食用菌病害的基础知识

第二节 真菌性病害

第三节 细菌性病害

第四节 食用菌病毒病

第五节 线虫病害

第六节 生理性病害

第七节 虫害及其防治

第八节 生物防治

第五章 食用菌保鲜与加工

第一节 食用菌的保鲜

第二节 食用菌的干制加工技术

第三节 食用菌的罐藏加工

第四节 食用菌的浸渍加工

第五节 食用菌的深加工

第六节 食用菌菜谱

第六章 实用研究技术

第一节 病原物的分离与观察

第二节 单孢分离技术

第三节 食用菌的菌种选育

第四节 标本的采集与保存

附录

主要参考文献

《食用菌生产技术手册》

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