

《食用菌制种技术》

图书基本信息

书名 : 《食用菌制种技术》

13位ISBN编号 : 9787806419427

10位ISBN编号 : 780641942X

出版时间 : 2006-2

出版社 : 中原农民出版社

作者 : 毕建国

页数 : 94

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

《食用菌制种技术》

内容概要

“农民科普丛书”共8个书系55本书目，每本7万字左右，共390多万字，可谓门类齐全，洋洋大观！这套丛书以服务农民为主要对象，以农村经济和农民需求为基本依据，以普及农业科学技术和知识为主要内容，以推广转化农业科技成果、发展优势产业、特色产业和支柱产业为重点，紧扣服务社会主义新农村建设的主题。在编著方法上，他们组织动员省内100多名知名农业科技人员和科普专家执笔撰稿，紧紧围绕种植、养殖和农副产品精深加工，坚持贴近农业生产、贴近农村生活、贴近农民需要，全面、系统、分类著述农业先进适用技术，采取一本书介绍一种技术，力求深入浅出、删繁就简、图文并茂、通俗易懂，基本做到了让农民看得懂、学得会、用得上，既针对了农业特点，也符合农民的阅读理解水平。无论是从全书编著内容的全面性、系统性、针对性、前瞻性，还是从全书编著方法的科学性、先进性、适用性和逻辑性，都具有鲜明的特色，有很强的创新性，是一套不可多得的好书，大大丰富了当前我省“三农”读物知识宝库。希望广大农民兄弟以这套图书为基本读物，大力开展学科学、信科学、懂科学、用科学活动，运用现代科学技术知识改变生产方式、生活方式和思维方式，依靠科技进步调整农业经济结构，转变经济增长方式，实现农业增效、农民增收、农村发展。也希望科技行政部门在加强科技创新的同时，进一步切实加强科普读物的创作，进而促进科学普及，要针对不同的社会群体，组织编写更多更好的科普读物，为提高全社会的科学文化素质做出更大的贡献。

《食用菌制种技术》

书籍目录

一、食用菌基础知识
（一）食用菌的形态结构
（二）食用菌的生长繁殖
（三）食用菌的生理与生态
二、菌种厂的选址与布局
（一）中小型菌种厂的选址
（二）中小型菌种厂的布局
（三）中小型菌种厂对房舍的基本要求
三、菌种厂的基本设施与设备
（一）中小型食用菌种厂的基本设施
（二）中小型食用菌种厂的基本资质
（三）中小型食用菌种厂的基本设备
（四）季产15万-20万瓶菌种厂建设方案
四、菌种培养基的配制技术
（一）培养基的种类
（二）母种培养基的配制
（三）原种和栽培种培养基的配制
五、消毒与灭菌
（一）物理方法
（二）化学灭菌
（三）化学灭菌的应用
（四）消毒与灭菌的效果检验
六、菌种的分离技术
（一）孢子分离技术
（二）组织分离技术
（三）菌种的提纯
七、菌种的转扩与培养
（一）菌种的分级和种型
（二）母种的转扩与培养
（三）原种的制作与培养
（四）栽培种的制作与培养
（五）液体菌种的制作与应用
八、菌种的质量标准与质量鉴定
（一）菌种的质量标准
（二）菌种的质量鉴定
九、食用菌菌种的保藏与运销
（一）菌种的保藏
（二）菌种的包装与运销
十、菌种生产时间安排
（一）根据自然气候特点
（二）根据栽培品种的特性
（三）根据生产者具备的条件
十一、菌种常见病虫害的防治
（一）菌种生产中常见的杂菌
（二）杂菌污染的原因
（三）杂菌污染的防治
（四）虫害及防治附录

《食用菌制种技术》

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:www.tushu000.com