

《食用菌关键技术问答》

图书基本信息

书名：《食用菌关键技术问答》

13位ISBN编号：9787122076359

10位ISBN编号：7122076350

出版时间：2010-4

出版社：化学工业出版社

作者：吕作舟

页数：164

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

《食用菌关键技术问答》

内容概要

《食用菌关键技术问答:双孢蘑菇 巴西蘑菇 草菇 鸡腿蘑》为《食用菌关键技术问答》一分册,从菌种、原料、场地准备,栽培管理,病虫害防治,采收分级,保鲜加工,包装储运等方面,回答了双孢蘑菇、巴西蘑菇、草菇、鸡腿蘑实际生产中可能出现的关键技术问题。

《食用菌关键技术问答:双孢蘑菇 巴西蘑菇 草菇 鸡腿蘑》适合基层食用菌从业人员,包括从事食用菌需物质营销、菌种制作与营销、菇民朋友使用,也可供食用菌科研、教学与食用菌产业管理人员参考。

《食用菌关键技术问答》

书籍目录

一、基础知识与基本技能1何谓食用菌食用菌还有哪些别名2目前广泛栽培的(粪)草腐生型食用菌有哪几种3什么叫做发菌什么叫做出菇4什么叫原基什么叫菇蕾5如何测量空气相对湿度6常见草腐型食用菌对于水分和空气相对湿度有什么要求7广泛进行人工栽培的几种食用菌对光照的要求有何区别8碳源在食用菌生长中有什么作用9氮源在食用菌生长中有什么作用10如何设计培养基配方11生长因子与食用菌生长有什么关系12矿质营养在食用菌生长中起什么作用13氧气和二氧化碳对食用菌生长发育有什么影响14怎样测定培养基的pH值15消毒与灭菌有什么区别16食用菌生产中经常采用哪些方式进行消毒或灭菌17食用菌无公害栽培应该对哪些危险点进行控制18在草腐菌的生产中怎样正确使用石灰抑制杂菌19在培养料中添加适量石灰,对哪几种食用菌有利无害二、菌种制备与质量检测20什么叫母种什么叫原种什么叫栽培种21选择种菇的标准是什么为什么提倡在第一、第二批菇中挑选种菇22采用组织分离法培育菌种要经过哪些步骤23为什么说菌种不宜多次转管24菌种污染率过高应该怎么办25液体菌种在生产、贮藏、运输与利用等方面有何特点26优良菌种的标准是什么27怎样鉴别菌种质量28双孢蘑菇母种(试管种)的目测指标是什么29双孢蘑菇有哪些栽培品种30双孢蘑菇常用栽培品种各有什么特点31如何选择双孢蘑菇菌种32如何鉴定双孢蘑菇菌种质量33双孢蘑菇栽培种感官质量包括哪些内容34草菇试管种的目测指标是什么35为什么要检查菌种草菇菌种培养期间怎样检查菌种36菌种使用之前,怎样检查草菇菌种37草菇菌种有什么特点38巴西蘑菇菌种的目测指标是什么39鸡腿蘑试管种的目测指标是什么40什么是菌种的低温保藏法41怎样利用液氮保藏菌种42怎样保藏草菇菌种43购买菌种(引种)应该注意哪些问题三、双孢蘑菇四、巴西蘑菇五、草菇六、鸡腿蘑七、病虫的无害化防治八、采收、保鲜与加工附录一 NY5097—2002无公害食品双孢蘑菇附录二 空气相对湿度对照表附录三 培养料主要原辅材料的碳氮比(C/N)附录四 双孢蘑菇冷藏和冷链运输指南参考文献

《食用菌关键技术问答》

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