

《食用菌生产流程图谱 灵芝》

图书基本信息

书名：《食用菌生产流程图谱 灵芝》

13位ISBN编号：9787546313085

10位ISBN编号：7546313082

出版时间：1970-1

出版社：吉林出版集团

作者：刘晓龙//蒋中华

页数：121

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

《食用菌生产流程图谱 灵芝》

内容概要

《食用菌生产流程图谱 灵芝》

书籍目录

一、概述 主要成分及药用价值 栽培历史、发展前景与经济效益二、生物学特性 分类地位与自然分布
子实体与近缘种形态特征 栽培和审定品种 生活史 营养要求 温度要求 水分和空气相对湿度要求 光
照要求 气结要求 酸碱度要求三、设施设备 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 恒温培养箱 温度表和水分测定仪四、菌种生产技术 母种培养基制作
母种培养基高压灭菌方法 母种转接方法 母种培养 母种菌种质量鉴别方法 木屑和玉米芯菌种培养基
配制 麦粒菌种培养料配制 枝条菌种配方及制备方法 培养基灭菌方法 培养基接种 培养 质量检查五
、栽培前准备 生产场所选择 栽培季节选择 品种选择 栽培方式六、代料袋栽 配方和原料要求 配料
和拌料 装袋 灭菌 冷却和接种 摆垛或上架 发菌期间杂菌检查及处理方法 发菌管理七、短段木熟料
袋栽 段木栽培树种选择 段木砍伐时间及规格 段木截段和捆扎方法 短段木装袋方法 灭菌方法 接种
方法 发菌管理 污染检查及处理方法 培养后期开袋通风和后熟培养 脱袋分类方法八、出芝管理 覆土
方法 出芝管理 二次出芝采收和管理九、病虫害防治 木霉 链孢霉 毛霉 灵芝腐烂病 细菌 畸形菇十、
采收加工 采收标准和采收方法 孢子粉采收方法 孢子粉干制及粗加工方法 灵芝干制方法 产品质量分
级 灵芝茶的加工方法附录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

《食用菌生产流程图谱 灵芝》

精彩短评

1、 图片很好，比看纯文字的书要更能接受！

《食用菌生产流程图谱 灵芝》

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