

# 《食用菌生产流程图谱 双孢菇》

## 图书基本信息

书名：《食用菌生产流程图谱 双孢菇》

13位ISBN编号：9787546313184

10位ISBN编号：754631318X

出版时间：1970-1

出版社：吉林出版集团

作者：刘晓龙//王永红

页数：106

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](http://www.tushu000.com)

# 《食用菌生产流程图谱 双孢菇》

## 内容概要

# 《食用菌生产流程图谱 双孢菇》

## 书籍目录

一、概述 营养成分及药用价值 栽培历史、发展前景及经济效益二、生物学特性 分类地位及自然分布 品种划分方法 气生型菌株与贴生型菌株的区别 主要栽培品种 子实体形态特征 生活史 营养要求 温度要求 湿度要求 光照要求 气体要求 DH值要求三、设施设备 生产场所 切秆机和秸秆粉碎机 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 加温增湿装置 恒温培养箱 温度计和水分测定仪四、菌种生产技术 母种培养基制作 母种培养基高压灭菌 母种转管接种方法 母种培养 发酵牛粪粉培养基的制作 谷粒培养基的制作 培养基灭菌 接种方法 培养 优质原种和栽培种特征五、栽培技术 栽培季节选择 品种选择 配方和原料 堆制 翻堆方法和时间 次发酵方法 发酵过程经常出现的问题及 预防措施 出菇房(棚)消毒灭菌方法 播种方法 播后管理措施 播后容易发生的问题及处理方法 播种后覆土方法 覆土后管理措施 出菇期间管理措施 出菇期间追肥方法 蘑菇增产灵使用方法 越冬管理 春菇管理措施 转潮 出菇期采后菌床整理 拆料与消毒六、病虫害预防和防治 胡桃肉状菌 白色石膏霉 鬼伞 褐斑病 锈斑病 菌丝萎缩和菌丝徒长 地雷菇 死菇 螨虫 菌蚊七、采收加工 采收标准和采收方法 盐渍加工附录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附录3 食用菌常用原料碳氮比

# 《食用菌生产流程图谱 双孢菇》

## 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](http://www.tushu000.com)