

《鸡腿菇标准化生产》

图书基本信息

书名 : 《鸡腿菇标准化生产》

13位ISBN编号 : 9787534952999

10位ISBN编号 : 7534952999

出版时间 : 2012-2

出版社 : 河南科学技术出版社

作者 : 王庆武 编

页数 : 136

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

《鸡腿菇标准化生产》

内容概要

《鸡腿菇标准化生产》

书籍目录

一、鸡腿菇绿色标准化生产概述

- (一)绿色标准化生产的概念
- (二)绿色标准化生产存在的问题与对策
- (三)营养价值、药用价值和经济价值
- (四)产业现状
- (五)市场前景

二、绿色标准化生产原理与控制点

- (一)污染物及其来源
- (二)生产环境的控制
- (三)栽培管理的控制

三、生物学特性

- (一)生态习性
- (二)形态特征
- (三)生活条件

四、栽培原材料与设施

- (一)栽培原材料安全标准
- (二)场地基本条件
- (三)菇房配套设施标准
- (四)接种及培养场所标准

五、菌种制作技术规程

- (一)菌种质量的重要性
- (二)菌种分级、分类
- (三)灭菌、消毒与无菌操作
- (四)菌种选择
- (五)母种制作技术规程
- (六)原种制作技术规程
- (七)栽培种制作技术规程
- (八)原种栽培种生产中常见问题和分析
- (九)菌种贮藏
- (十)菌种质量检验

六、优质高产栽培标准

- (一)栽培方式
- (二)栽培时间
- (三)覆土的作用及材料的选择和处理
- (四)栽培模式
- (五)作物秸秆栽培技术规程
- (六)食用菌废料栽培技术规程
- (七)酒糟栽培技术规程
- (八)大田小拱棚栽培技术规程
- (九)工业废料栽培技术规程
- (十)野外畦床栽培技术规程
- (十一)菌菜多品种间作栽培技术规程
- (十二)高产优质管理措施
- (十三)优质高产栽培管理技术规程
- (十四)栽培疑难问题的处理

七、病虫害防控

- (一)病害防控

《鸡腿菇标准化生产》

(二)生理性病害防控

(三)虫害防控

(四)病虫害综合防控技术规程

八、子实体采收

(一)采收标准

(二)采收方法

(三)转潮管理

九、产品加工与标准

(一)加工技术

(二)产品标准

参考文献

《鸡腿菇标准化生产》

章节摘录

一、鸡腿菇绿色标准化生产概述 (一) 绿色标准化生产的概念 绿色食品在中国是对无污染的安全、优质、营养类食品的总称，也是指在无污染的条件下种植、养殖，施有机肥料，不用高毒性、高残留农药，在环境、生产技术、卫生标准下加工生产，经权威机构认定并使用专门标志的安全、优质、营养类食品的统称。我国的绿色食品分为A级和AA级两种。其中A级绿色食品生产中允许限量使用化学合成生产资料，AA级绿色食品则较为严格地要求在生产过程中不使用化学合成的肥料、农药、兽药、饲料添加剂、食品添加剂和其他有害于环境和健康的物质。按照农业部发布的行业标准，AA级绿色食品等同于有机食品。 所谓标准化，即针对鸡腿菇的特性，在其生产、加工以及包装、贮运等过程中，严格按照已有国家标准并参照欧盟及进口国的标准，制定出的一系列鸡腿菇食品质量卫生安全的生产、监测以及评价规则。标准化生产就是在生产过程中贯彻执行标准和对贯彻执行情况实施监督。生产者依据标准规定组织生产，国家有关部门依据标准对生产过程实施监察和督导。

1990年5月，中国农业部正式规定了绿色食品的名称、标准及标志。标准规定： 产品或产品原料的产地必须符合绿色食品的生态环境标准。 农作物种植、畜禽饲养、水产养殖及食品加工必须符合绿色食品的生产操作规程。 产品必须符合绿色食品的质量和卫生标准。 产品的标签必须符合中国农业部制定的《绿色食品标志设计标准手册》中的有关规定。绿色食品的标志为绿色正圆形图案，上方为太阳，下方为叶片与蓓蕾，标志的寓意为保护。 (二) 绿色标准化生产存在的问题与对策

1.存在的问题 (1) 鸡腿菇绿色标准化生产意识淡薄，产品质量安全难以保障。因为大部分鸡腿菇栽培都以分散的小规模生产为主，专业化、规模化生产较少，农民文化素质普遍较低，对农产品标准化生产意识淡薄，缺乏标准化生产自律性，标准化生产知识普及困难；生产资料经营者标准化意识淡薄，加之利益驱使，部分假冒伪劣生产资料充斥农资市场，农户家中私自存放两高农药等现象妨碍了标准化生产的源头控制；同时，产品经营者、消费者对标准化产品的认识不足，在加工销售过程中标准化意识淡薄，以劣充好，不能规范经营，给消费者造成了模糊认识，从而使产品优质、优价问题难以实现，价格拉动作用不大，挫伤了生产者的积极性。

《鸡腿菇标准化生产》

编辑推荐

标准化操作 轻松学养菇

《鸡腿菇标准化生产》

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