

《蘑菇 草菇安全生产技术指南》

图书基本信息

书名：《蘑菇 草菇安全生产技术指南》

13位ISBN编号：9787109160569

10位ISBN编号：7109160564

出版时间：2012-1

出版社：中国农业

作者：李彩萍

页数：202

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

《蘑菇 草菇安全生产技术指南》

内容概要

《蘑菇、草菇安全生产技术指南》对蘑菇、草菇安全生产技术构成体系，安全生产和产品加工需要的基本条件，各个生产环节的关键技术等进行了阐述。内容包括蘑菇、草菇安全生产产地环境要求，生产场地与设施建设，栽培基质选择与配比，出菇栽培管理以及保鲜、加工、包装、运输、贮藏等全过程的安全规范技术。

《蘑菇 草菇安全生产技术指南》

书籍目录

前言第一章 蘑菇、草菇安全生产概述 第一节 蘑菇、草菇安全生产技术构成体系 一、产地环境 二、生产技术规程 三、产品标准 第二节 蘑菇、草菇安全生产需要的基本条件 一、菌种生产所需条件 二、出菇生产所需条件 第三节 产品加工需要的基本条件 一、环境条件 二、设施条件 三、设备条件 四、包装条件 五、贮存条件 六、运输条件 七、管理制度第二章 蘑菇安全生产技术 第一节 生长发育条件 一、营养条件 二、环境条件 第二节 菌种生产技术 一、菌株类型及特征 二、母种培养技术 三、原种培养技术 四、栽培种培养技术 第三节 出菇栽培技术 一、栽培材料选择 二、栽培料配制与发酵 三、播种与覆土 四、出菇管理 第四节 反季节栽培技术 一、选择适宜的出菇场地 二、选择适宜的出菇时间 三、选择适宜的出菇模式第三章 草菇安全生产技术 第一节 生长发育条件 一、营养条件 二、环境条件 第二节 菌种生产技术 一、菌种选育 二、自然留种 三、品种选择 四、母种制作 五、原种制作 六、栽培种制作 七、栽培种使用注意事项 第三节 出菇栽培技术 一、栽培场地 二、栽培季节 三、栽培原料 四、栽培模式 第四节 草菇栽培常见问题的处理 一、菌丝生长异常的防治措施 二、菇蕾生长异常的防治措施第四章 蘑菇、草菇产品加工技术 第一节 保鲜技术 一、低温保鲜技术 二、气调保鲜技术 三、辐射保鲜技术 第二节 加工技术 一、干制技术 二、速冻技术 三、盐渍技术 四、罐藏技术第五章 蘑菇、草菇病虫害防治 第一节 病虫害防治原则 一、病虫害“防”的方法 二、病虫害“治”的方法 第二节 病害特征与发生规律 一、病害症状 二、病害分类 第三节 常见杂菌特征与防治 一、链孢霉属 二、曲霉属 三、青霉属 四、木霉属 五、毛霉属 六、根霉属 七、鬼伞 八、细菌 第四节 害虫发生规律与防治 一、蚤蝇类 二、果蝇类 三、跳虫类 四、螨虫类 五、线虫类附录一 无公害食品 双孢蘑菇(NY 5097—2002)附录二 可在食用菌栽培中使用的农药产品及使用方法主要参考文献

《蘑菇 草菇安全生产技术指南》

精彩短评

- 1、写的很专业！种植者可以看看！
- 2、农业技术类的书，有兴趣的朋友还是可以买来瞧一瞧的

《蘑菇 草菇安全生产技术指南》

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