

《金福菇栽培新技术彩色图解》

图书基本信息

书名：《金福菇栽培新技术彩色图解》

13位ISBN编号：9787806669648

10位ISBN编号：7806669647

出版时间：2008-2

出版社：广西科学技术出版社

作者：广西壮族自治区农业技术推广总站 编

页数：62

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

《金福菇栽培新技术彩色图解》

内容概要

《金福菇栽培新技术彩色图解》为食用菌栽培丛书 的其中一册，介绍了金福菇的栽培技术。食用菌味道鲜关，风味独特，自古被称为“山珍”，具有独特的食疗保健作用，被誉为天然绿色保健食品，在西方国家被称为植物性食品中的极品。食用菌的生产、加工是21世纪的朝阳产业。《食用菌栽培新技术丛书》包括蘑菇、香菇、木耳、平菇、草菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、金福菇、大球盖菇、茶薪菇、大杯蕈、秀珍菇与榆黄蘑、灵芝与茯苓16个菇种，共14本。

《金福菇栽培新技术彩色图解》

书籍目录

第一章 形态特征及生长发育条件一、形态特征二、生长发育条件（一）营养（二）环境因子第二章 生产设备、相关物资及栽培场所一、灭菌器材（一）高压蒸汽灭菌锅（二）常压蒸汽灭菌锅二、接种设备及接种工具（一）接种设备（二）接种工具三、接种场所及发菌室（一）接种场所（二）发菌室四、生产机械设备（一）配料器具（二）装料机具五、常用药剂第三章 菌种制备一、菌种的分类及生产工艺流程二、母种的制作三、原种、栽培种的制作四、栽培种的制作五、原种、栽培种的质量鉴别第四章 熟料栽培技术一、熟料全脱袋覆土栽培技术二、熟料单袋袋内覆土栽培技术三、果园、香蕉园及林地仿野生套种栽培技术第五章 栽培中常见的问题及解决方法一、发菌阶段二、出菇阶段第六章 病虫害防治一、病虫害综合防治二、杂菌的防治与处理三、主要虫害及防治

章节摘录

第二章 生产设备、相关物资及栽培场所 (二) 常压蒸汽灭菌锅 常压蒸汽灭菌锅是食用菌栽培者广泛使用的一种对培养料灭菌的设备，一般由两部分组成，一是蒸汽发生器，如锅灶、废油桶、专用蒸汽发生炉等；二是灭菌仓，有砖砌的、铝板焊接的和塑料薄膜的等。这种灭菌锅是不完全密封的，灭菌时，蒸汽会源源不断从灭菌锅内外泄，锅内压力和自然大气压相近，其蒸汽温度为95~110℃。常压灭菌锅的类型很多，现把常见的几种介绍如下。生产者可根据自己的生产规模、建造材料等情况选用适宜的形式，自行制作。

《金福菇栽培新技术彩色图解》

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