

<<菇菌生产技术全书>>

图书基本信息

书名：<<菇菌生产技术全书>>

13位ISBN编号：9787109060166

10位ISBN编号：7109060160

出版时间：1999-12-01

出版时间：中国农业出版社

作者：陈士瑜

页数：1021

字数：828000

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：<http://www.tushu007.com>

<<食用菌生产技术全书>>

内容概要

近10多年来,我国的食用菌生产始终保持着较高的增长速度,其年总产量约占世界总产量的一半以上,是世界食菌生产大国。

本书结合近年来的科技发展与生产实践,将食用菌生产过程中应知应会的各种技术单元归纳为11个门类。

本书分类系统,内容全面,标题明确,讲解详尽。

以集中介绍生产实用技术为主,并附有大量的图表,便于读者在实践中应用、操作,是一本食用菌专业的实用工具书。

<<菇菌生产技术全书>>

书籍目录

前言第一章 培养基与栽培料 第一节 琼脂培养基材料的制备 第二节 琼脂培养基 第三节 固体菌种培养基 第四节 液体菌种培养基 第五节 栽培原料第二章 消毒与灭菌技术 第一节 消毒灭菌方法与设施 第二节 消毒灭菌新药剂 第三节 消毒灭菌技术的综合应用 第四节 消毒灭菌效果检验方法第三章 菌种的分离和选育 第一节 磨菇菌种分离和选育 第二节 草菇菌种分离和选育 第三节 香菇菌种分离和选育 第四节 平菇菌种分离 第五节 木耳菌种分离 第六节 银耳菌种分离和混合培养 第七节 茯苓菌种分离 第八节 灵芝菌种分离 第九节 猎苓菌核组织分离法 第十节 竹荪孢子分离法 第十一节 其他第四章 菌种生产工艺与技术 第一节 菌种生产厂房设和材料 第二节 接种工具和接种方法 第三节 母种生产 第四节 原种、栽培种生产 第五节 液体菌种生产 第六节 菌种质量鉴定第五章 菌种保藏方法 第一节 琼脂斜面菌种保藏法 第二节 固体菌种保藏法 第三节 液体保藏法 第四节 担孢子保藏法 第五节 菌种保藏新技术 第六节 其他保藏方式第六章 菇菌栽培工艺、技术与管理 第一节 磨菇栽培 第二节 草菇栽培 第三节 香菇栽培 第四节 平菇栽培第七章 菇菌立体栽培开发第八章 野生菇菌的驯化栽培第九章 菇菌病虫害防治第十章 菇菌的保鲜和加工第十一章 菇菌深加工技术 附表

<<菇菌生产技术全书>>

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:<http://www.tushu007.com>