第一图书网, tushu007.com

<<无公害食用菌安全生产手册>>

图书基本信息

书名：<<无公害食用菌安全生产手册>>

13位ISBN编号：9787109122420

10位ISBN编号：7109122425

出版时间：1970-1

出版时间：中国农业

作者：张金霞

页数：354

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

内容概要

《无公害食用菌安全生产手册》是“无公害农产品安全生产手册丛书”之一，全书主要介绍了无公害食用菌的安全生产技术，内容包括无公害食用菌生产对产地环境的要求、无公害食用菌生产对栽培设施的要求、病虫害预防和控制、保鲜与简易加工、安全生产保证体系等。

书籍目录

第一章　食用菌概述第二章　食用菌安全生产的基本概念第三章　无公害食用菌生产对产地环境的要求第四章　无公害食用菌生产对基质的要求第一节　食用菌常用栽培基质与产品安全第二节　食用菌栽培基质的安全卫生要求第三节　基质状态对产品质量和产品安全的影响第四节　基质的预处理第五章　无公害食用菌生产对栽培设施的要求第六章　无公害食用菌栽培管理技术第一节　平菇第二节　香菇第三节　黑木耳第四节　双孢蘑菇第五节　金针菇第六节　草菇第七节　白灵菇第八节　茶薪菇第九节　鸡腿菇第十节　杏鲍菇第十一节　滑菇第十二节　灰树花第十三节　毛木耳第十四节　真姬菇第十五节　大球盖菇第十六节　高大环柄菇第十七节　银耳第十八节　长根菇第十九节　猪苓第二十节　香魏菇第二十一节　黄伞第二十二节　巨大口蘑第二十三节　蛹虫草第二十四节　双环蘑菇（高温蘑菇）第二十五节　猴头第二十六节　茯苓第二十七节　榆黄蘑第二十八节　巴西蘑菇第七章　病虫害预防和控制第八章　保鲜与简易加工第一节　卫生标准操作规程第二节　食用菌保鲜及其操作规程第三节　干制技术要求第四节　盐渍技术要求第五节　食用菌罐藏加工第九章　安全生产保证体系第一节　食用菌质量安全现状与发展趋势第二节　食用菌安全生产的危害分析及危害控制第三节　食用菌安全生产保证体系附录1　无公害食用菌生产相关标准无公害食品食用菌无公害食品鸡腿菇无公害食品茶树菇无公害食品食用菌栽培基质安全技术要求无公害食品食用菌生产技术规范附录2　常用化学试剂和农药使用方法

第一图书网, tushu007.com

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