

<<食用菌生产技术>>

图书基本信息

书名：<<食用菌生产技术>>

13位ISBN编号：9787109157996

10位ISBN编号：7109157997

出版时间：2012-3

出版时间：中国农业出版社

作者：陈俏彪

页数：260

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>>

内容概要

《高等职业教育农业部“十二五”规划教材：食用菌生产技术》着重介绍食用菌生产过程中需要掌握的基础理论知识和操作实践相关的内容。

全书分3个篇章：第一篇为基础知识篇，主要有介绍食用菌基础知识、食用菌的生理生态、食用菌的生产流程、食用菌菌种生产、食用菌病虫害管理等；第二篇为应用技能篇，主要介绍香菇、双孢蘑菇、黑木耳、平菇、草菇、金针菇6种个菇生产和贮藏加工技术；第三篇为拓展提高篇，主要介绍食用菌产业发展动态以及有助于学生今后往食用菌专业方向发展的相关知识，主要有：食用菌栽培新技术、新设备介绍，工厂化生产技术，食用菌模拟创业分析等章节。

《高等职业教育农业部“十二五”规划教材：食用菌生产技术》以基础知识和操作技能并重的思路来安排内容，尽量减少纯理论的或只有经验而无理论分析的内容，希望学习者能根据理论知识来指导实践，同时，在实践中加深对理论知识的理解。

本教材可供高职、高专校园艺、林业、生物、食品等专业师生使用，也可供相关人员参考。

<<食用菌生产技术>>

书籍目录

前言
基础知识篇
项目一 绪论知识
一、概述
一、人类利用和栽培食用菌的历史
二、食用菌的分类地位及基本概念
三、食用菌的价值
知识二 食用菌产业现状及发展前景
一、食用菌产业现状
二、食用菌栽培生产的特点
三、食用菌与生态
四、产业发展趋势
知识三 如何学好食用菌【练习与思考】
项目二 食用菌生物学基础知识
一、食用菌的形态结构
一、食用菌的基本组成
二、菌丝体的形态结构
三、子实体的形态结构
四、子实体的发育类型
知识二 食用菌繁殖方式及生活史
知识三 食用菌的分类与命名
知识四 食用菌的营养
一、食用菌的营养类型
二、营养物质
知识五 食用菌的生态环境
一、食用菌生长的理化环境
二、食用菌的生物环境【练习与思考】
项目三 食用菌的生产流程知识
一、培养料选择与配制
一、培养料的选择及处理
二、培养基制备
三、填料装袋(瓶)知识
二、消毒灭菌
一、消毒灭菌的概念
二、培养基质的消毒灭菌
三、接种与培养环境的消毒灭菌
知识三 接种
一、接种的概念
二、常用的接种用具
三、接种条件
四、无菌环境的建立
五、接种方法
六、影响接种成活率的关键因素
知识四 培菌管理
一、常用的培菌设备设施及场所
二、培菌方法
知识五 排场及出菇管理
一、菌丝成熟度的控制
二、菇蕾的催生
三、菇蕾的培养
四、采收
五、休息养菌【练习与思考】
项目四 食用菌菌种生产知识
一、食用菌菌种概述
一、菌种的概念
二、菌种的类型
知识二 食用菌制种的条件
一、食用菌制种的程序
二、制种的条件
知识三 食用菌菌种培养基
一、培养基
二、母种培养基
三、原种、栽培种培养基
知识四 食用菌菌种的分离
一、组织分离法
二、孢子分离法
三、种木分离法
知识五 食用菌菌种的制作与培养
一、菌种的制作
二、菌种的培养
知识六 食用菌菌种质量的鉴定
一、母种质量的鉴定.....
应用技能篇
拓展提高篇
实训指导
附录
主要参考文献

<<食用菌生产技术>>

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>