第一图书网, tushu007.com

<<有机食用菌安全生产技术指南>>

图书基本信息

书名：<<有机食用菌安全生产技术指南>>

13位ISBN编号：9787109161177

10位ISBN编号：710916117X

出版时间：2012-2

出版时间：中国农业出版社

作者：曹德槟

页数：362

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

第一图书网, tushu007.com

<<有机食用菌安全生产技术指南>>

内容概要

《有机食用菌安全生产技术指南》在简介食用菌生产基础知识、基本技术的基础上，根据我国食用菌产业发展方向，立足于国内市场需要和出口要求，重点将历年来蘑菇、香菇、草菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳等24种有机食用菌生产关键技术、创新技术和实践进行了总结，并根据国际有机食用菌标准以及国内有机产品、有机食品等相关标准，将申报有机食用菌认证过程中认证机构对场地选择、原材物料、工艺流程、操作检验以及设施设备等要求进行了系统的归纳，特别强调了有机食用菌的生产基础要素等条件，便于有机食用菌生产企业操作参照，适合食用菌生产、经营管理人员以及一线工作人员阅读，也可作为院校师生及食用菌科技人员参考。

第一图书网, tushu007.com

<<有机食用菌安全生产技术指南>>

书籍目录

前言第一章 有机食用菌是产业发展方向一、有机食用菌的概念二、有机食用菌的发展及其现状三、有机食用菌的特点四、有机食用菌的判断标准五、有机食用菌生产的意义六、有机食用菌的效益七、有机食用菌是产业发展方向八、有机食用菌产业发展面临的问题第二章 有机食用菌菌种生产一、有机菌种生产的基本原则二、有机菌种厂的规划及其布局三、有机菌种厂的基础设施、设备及工具四、有机菌种的培养基及其配方五、有机菌种的主要质量要求六、有机菌种的品相及其常见问题和处理办法第三章 有机食用菌生产技术一、有机食用菌生产的基本要求二、有机平菇生产技术三、有机双孢蘑菇生产技术四、有机香菇生产技术五、有机草菇生产技术六、有机姬菇生产技术七、有机鸡腿菇生产技术八、有机黑木耳生产技术九、有机榆黄菇生产技术十、有机金针菇生产技术十一、有机猴头菇生产技术十二、有机白灵菇生产技术十三、有机灰树花生产技术十四、有机滑菇生产技术十五、有机杏鲍菇生产技术十六、有机真姬菇生产技术十七、有机阿魏菇生产技术十八、有机杨树菇生产技术十九、有机茶薪菇生产技术二十、有机柳松菇生产技术第四章 有机食用菌申报和认证一、选择有机认证机构（单位）二、有机认证程序附件 我国有机农产品的相关法规与管理体系一、有机产品认证管理办法二、有机食品认证管理办法三、国家有机食品生产基地考核管理规定（试行）附录主要参考文献

第一图书网, tushu007.com

<<有机食用菌安全生产技术指南>>

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:http://www.tushu007.com