第一图书网, tushu007.com

<<食用菌关键技术问答>>

图书基本信息

书名：<<食用菌关键技术问答>>

13位ISBN编号：9787122074782

10位ISBN编号：7122074781

出版时间：2010-4

出版时间：化学工业出版社

作者：吕作舟

页数：147

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

<<食用菌关键技术问答>>

内容概要

《食用菌关键技术问答：平菇、白灵菇、姬菇、秀珍菇》为《食用菌关键技术问答》一分册，从菌种、原料、场地准备，栽培管理，病虫防治，采收分级，保鲜加工，包装储运等方面，回答了平菇、白灵菇、姬菇、秀珍菇实际生产中可能出现的关键技术问题。

《食用菌关键技术问答：平菇、白灵菇、姬菇、秀珍菇》适合基层食用菌从业人员，包括从事食用菌菌需物质营销、菌种制作与营销、菇民朋友使用，也可供食用菌科研、教学与食用菌产业管理人员参考。

第一图书网, tushu007.com

<<食用菌关键技术问答>>

书籍目录

一、基础知识与基本技能1.食用菌属于哪一类生物？
2.什么是菌丝？
什么是子实体？
3.什么叫做发菌？
什么叫做出菇？
4.什么叫原基？
什么叫菇蕾？
5.如何测量空气相对湿度？
6.各种蘑菇对基质含水量和空气相对湿度的要求有什么区别？
7.常见人工栽培食用菌对光照的要求有何区别？
8.碳源在食用菌生长中有什么作用？
9.氮源在食用菌生长中有什么作用？
10.生长因子与食用菌生长的关系如何？
11.矿质营养在食用菌生长中起什么作用？
12.氧气和二氧化碳对金针菇生长发育有什么影响？
13.怎样调节培养基的pH？
怎样测定培养基的pH？
14.为什么要消毒？
为什么要灭菌？
消毒与灭菌有什么区别？
15.食用菌生产中常采用哪些方式进行消毒或灭菌？
16.为什么要用70%的酒精作表面消毒剂？
17.在食用菌栽培中，生物学效率代表什么？
18.什么是绿色食品？
19.绿色食品产地环境的基本要求是什么？
20.什么是无公害食品？
21.食用菌无公害栽培对栽培环境有什么要求？
22.食用菌无公害栽培应该对哪些危险点进行控制？
23.怎样使用甲醛进行消毒处理？
24.怎样快速消除甲醛残气？
25.石灰粉能消毒或抑制杂菌吗？
怎样正确使用石灰？
26.在培养料中添加适量石灰，对哪几种食用菌有利无害？
27.怎样正确使用高压蒸汽灭菌锅？
28.怎样鉴别和选择塑料袋？
29.常见的菌种容器有哪几种？
各有何特点？
30.怎样计算和测试培养基的含水量？
31.人防工事适于栽培哪些菇类？
32.利用人防工事种菇，怎样解决洞内湿度过高的问题？
33.利用人防工事种菇，怎样解决照明问题？
34.利用人防工事种菇，怎样解决通风问题？
35.如何实现可持续利用人防工事栽培食用菌？
二、菌种制备与质量检测36.什么叫母种？
什么叫原种？

第一图书网, tushu007.com

什么叫栽培种？
37.为什么提倡在第一、第二批菇中挑选种菇？
38.采用组织分离法培育菌种要经过哪些步骤？
39.为什么说菌种不宜多次转管？
40.菌种污染率过高应该怎么办？
41.液体菌种在生产、贮藏、运输与利用等方面各有何特点？
42.食用菌优良菌种的标准是什么？
43.怎样检查食用菌菌种质量？
44.什么是菌种的低温保藏法？
45.怎样利用液体石蜡保藏菌种？
46.怎样利用锯末屑保藏菌种？
三、平菇47.为什么说平菇是一个大家族？
48.为什么平菇能够成为当今世界上栽培最多的四大食用菌之一？
49.哪些原料可以栽培平菇？
50.如何配制平菇培养料？
51.怎样堆制用于栽培平菇的发酵料？
52.怎样选购平菇菌种？
53.用塑料袋栽培平菇有什么优点？
……四、白灵菇五、姬菇六、秀珍菇七、病虫防治八、保鲜与加工附录一　NY 5099—2002无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求附录二　NY 5358—2007无公害食品 食用菌产地环境条件附录三　GB 19172—2003平菇菌种附录四　空气相对湿度对照表附录五　培养料含水量与料水比的关系参考文献

第一图书网, tushu007.com

<<食用菌关键技术问答>>

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