

<<食用菌栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<食用菌栽培技术>>

13位ISBN编号：9787301125724

10位ISBN编号：7301125720

出版时间：2007-8

出版单位：北京大学

作者：张淑霞

页数：220

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>

## <<食用菌栽培技术>>

### 内容概要

《21世纪全国高职高专农林园艺类规划教材：食用菌栽培技术》共14章，主要阐述了食用菌的形态结构、分类、生活条件、菌种生产、菌种的分离和提纯、复壮、生理、消毒灭菌及病虫害防治等基础知识；介绍了平菇、黑木耳、银耳、香菇、金针菇、双孢蘑菇、草菇、猴头、灰树花、鲍鱼菇、羊肚菌的最新栽培技术的发展状况，包括常见优良栽培品种、生物学特性和栽培技术；每章开头有学习目标，结尾附有思考题，并且安排了食用菌栽培实训指导，重点突出操作性和实用性。

《21世纪全国高职高专农林园艺类规划教材：食用菌栽培技术》内容充实，是作者们多年的食用菌教学、科研成果和生产实践积累的丰富经验的总结，具有图文并茂，文字精炼，通俗易懂，理论联系实际，实用性强等特点。

《21世纪全国高职高专农林园艺类规划教材：食用菌栽培技术》适用于全国农业高职高专院校农艺、生物技术、园林、农学、林学、植保等农林专业，并且可作为科研院所技术人员和食用菌生产者及专业户的参考用书。

## &lt;&lt;食用菌栽培技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一篇 食用菌栽培普论第1章 绪论1.1 食用菌概述1.1.1 食用菌的营养价值1.1.2 食用菌的药用价值1.2 食用菌生产现状和发展趋势1.3 本章小结1.4 思考题第2章 食用菌的生物学特性2.1 食用菌分类2.1.1 分类2.1.2 种类2.2 食用菌形态结构2.2.1 菌丝体形态2.2.2 子实体形态2.3 食用菌生理2.3.1 生理类型2.3.2 营养物质2.4 本章小结2.5 思考题第3章 食用菌菌种生产技术3.1 食用菌菌种概述3.1.1 菌种的概念3.1.2 菌种的类型3.2 菌种生产的基本条件3.2.1 菌种厂规划与布局3.2.2 制种设备设施3.3 食用菌菌种的制作3.3.1 制作培养基3.3.2 菌种分离3.3.3 菌种的培养3.4 食用菌菌种鉴定3.4.1 母种鉴定3.4.2 原种鉴定3.4.3 栽培种鉴定3.5 食用菌菌种的保藏3.5.1 低温斜面保存法3.5.2 液体石蜡保存法3.6 本章小结3.7 思考题第4章 食用菌生产基本技术4.1 培养基质的消毒灭菌4.1.1 热力灭菌4.1.2 药物消毒4.2 培养环境的消毒灭菌4.2.1 常用消毒杀菌剂4.2.2 表面消毒法4.2.3 室内杀菌消毒法4.3 接种与培养4.3.1 接种方法4.3.2 争养管理技术4.4 本章小结4.5 思考题第二篇 食用菌栽培各论第5章 平菇栽培技术5.1 概述5.1.1 生产概况5.1.2 生物学特性5.1.3 品种5.2 栽培技术5.2.1 生料袋栽5.2.2 熟料袋栽.....第6章 黑木耳栽培技术第7章 银耳栽培技术第8章 香菇栽培技术第10章 双孢蘑菇栽培技术第11章 草菇栽培技术第12章 猴头栽培技术第13章 珍稀食用菌栽培技术第14章 食用菌病虫害及其防治第15章 食用菌栽培实训指导参考文献

<<食用菌栽培技术>>

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>