第一图书网, tushu007.com

<<中国黑木耳银耳代料栽培与加工>>

图书基本信息

书名：<<中国黑木耳银耳代料栽培与加工>>

13位ISBN编号：9787508216300

10位ISBN编号：750821630X

出版时间：2004-2

出版时间：金盾出版社

作者：丁湖广^丁荣辉

页数：428

字数：308000

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

《中国黑木耳银耳代料栽培与加工》系统地介绍了采用木屑、棉籽壳、甘蔗渣、玉米芯、稻草、葵花秆、野草等代替木材原料，栽培黑木耳、银耳的新技术。
内容包括：黑木耳（含毛木耳）、银耳的生物学特征、生产基本设备、培养基制作、各种形式的栽培管理、病虫害防治、菌种分离与培育、采收加工以及菌糠的开发利用。
内容丰富，技术先进，实用性强，适合广大菇农、农业生产科技人员和农业院校有关专业师生阅读。

书籍目录

第一章　概论
　一、代料栽培是发展生产的需要
　二、代料栽培的经济效益
　三、代料栽培产品的质量
　四、代料栽培前景展望
第二章　物资准备
　一、代料选择与加工
　二、辅助原料与材料
　三、栽培房棚建设
　四、机械与灭菌设备
第三章　黑木耳
　一、中国黑木耳概况
　二、黑木耳生物学特征
　三、黑木耳菌袋生产工艺
　四、黑木耳高产优质管理技术
　五、黑木耳的采收与加工
　六、黑木耳商品消费
第四章　毛木耳
　一、毛木耳生产概?
　二、毛木耳生物学特征
　三、毛木耳栽培管理技术
第五章　银耳
　一、中国银耳生产概况
　二、银耳生物学特征
　三、银耳袋栽高产优质新技术
　四、银耳反季节栽培技术
　五、塑料大棚多品种套栽技术
　六、银耳其他形式栽培技术
　七、银耳栽培失败的原因
　八、银耳的采收与加工
　九、银耳商品消费
第六章　菌种制作
　一、自行分离培育菌种的意义
　二、育种基本原理
　三、菌种的生活条件
　四、菌种分级与形成
　?、菌种厂设备
　六、菌种培养制作
　七、母种分离与提纯
　八、原种制方法
　九、栽培种制作方法
　十、颗粒菌种制作方法
　十一、液体菌种制作方法
　十二、菌种质量鉴定
　十三、菌种保藏与复壮

第七章　病虫害防治
　一、常见杂菌的防治
　二、常见虫害的防治
　三、常见生理性病害的防治
　四、常用消毒与杀虫药品
第八章　菌糠的开发利用
　一、菌糠栽培金针菇
　二、菌糠栽培蘑菇
　三、菌糠栽培毛木耳
　四、污染袋?培竹荪
附录
　一、食用菌生产的有关资料表
　二、食用菌卫生管理办法
　三、气雾消毒盒的特性及使用方法
　四、木耳生长素的配制与使用
　五、代料栽培黑木耳与银耳的成本核算
主要参考文献

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