

<<食用菌标准化生产技术>>

图书基本信息

书名：<<食用菌标准化生产技术>>

13位ISBN编号：9787534132520

10位ISBN编号：7534132525

出版时间：2008-2

出版时间：浙江科技出版社

作者：何伯伟 主编

页数：148

字数：131000

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>

<<食用菌标准化生产技术>>

内容概要

围绕浙江省食用菌产业“优结构、强管理、促发展”的指导思想，为加快增长方式转变，推进标准化生产，提高食用菌产品质量安全、市场竞争力和增加生产效益，我们在紧密结合生产实际、与时俱进的基础上，借鉴了我国食用菌行业标准和省级地方标准的最新版本，以浙江省主栽食用菌品种和生产模式为重点，组织编写了《食用菌标准化生产技术》一书，突出了技术操作规程及新品种、新技术的集成配套。

全书共分三部分，第一部分介绍了菌种标准化生产技术；第二部分介绍了食用菌标准化生产过程关键点控制；第三部分介绍了食用菌标准化栽培管理及病虫害防治技术，叙述了浙江省主栽的香菇、黑木耳、双孢蘑菇、金针菇、秀珍菇等菇种的优良品种、高效模式及技术要点、常见问题和主要病虫害及防治技术。

另外，在附录部分编制了浙江省主要食用菌菇事安排简表、《食用菌菌种管理办法》解读和现行食用菌相关国家、行业标准和省级地方标准目录以供参考。

<<食用菌标准化生产技术>>

书籍目录

一、菌种标准化生产技术 (一) 菌种类型和生产流程 (二) 菌种场的规划及设备要求 (三) 培养基的制作 (四) 接种 (五) 菌种质量控制 (六) 菌种的贮存、保藏及提纯复壮二、食用菌标准化生产过程关键点控制 (一) 食用菌产品中的污染物 (二) 食用菌产品污染物来源 (三) 栽培环境控制 (四) 培养基质控制 (五) 农药使用控制 (六) 质量要求三、食用菌标准化栽培管理及病虫害防治技术 (一) 香菇 (二) 黑木耳 (三) 双孢蘑菇 (四) 金针菇 (五) 秀珍菇 (六) 杏鲍菇 (七) 猴头菇 (八) 灵芝 (九) 竹荪 (十) 灰树花附录 一、《食用菌菌种管理办法》解读 二、现行食用菌相关国家、行业标准和省级地方标准目录 二、年通过全国认定的食用菌品种目录 四、浙江省主要食用菌菇事安排简表插页主要参考文献

<<食用菌标准化生产技术>>

章节摘录

一、菌种标准化生产技术 (一) 菌种类型和生产流程 1. 菌种的分级 菌种是指食用菌菌丝体及其生长基质组成的繁殖材料。

按照《食用菌菌种管理办法》和NY/T 528《食用菌菌种生产技术规程》的规定, 菌种可分为母种(一级种)、原种(二级种)和栽培种(三级种)三级。

(1) 母种(stock culture)。

母种是指经各种方法分离、选育或杂交得到的具有出菇能力的菌丝体纯培养物及其继代培养物。

(2) 原种(pre-culture spawn)。

原种是指由母种移植、扩大培养而成的菌丝体纯培养物。

(3) 栽培种(spawn)。

栽培种是指由原种移植、扩大培养而成的菌丝体纯培养物, 也称生产种。

2. 菌种的类型 食用菌菌种的类型可按照菌种的物理状态和培养料性质进行分类。

<<食用菌标准化生产技术>>

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>