

<<食用菌生产流程图谱 榆耳>>

图书基本信息

书名：<<食用菌生产流程图谱 榆耳>>

13位ISBN编号：9787546313078

10位ISBN编号：7546313074

出版时间：1970-1

出版时间：吉林出版集团

作者：刘晓龙//李景雨

页数：114

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>

<<食用菌生产流程图谱 榆耳>>

内容概要

榆耳又称榆蘑，学名胶韧革菌，自然分布于我国东北三省。榆耳味道鲜美，兼具药效，享有“森林食品之王”的美称。当地人民采食其野生子实体，用并来治疗菌痢。近年分析表明，榆耳子实体中含有西药痢特灵的有效成分。该菌1988年由中国农业科学院土壤肥料研究所驯化成功，并形成了系列栽培技术。《食用菌生产流程图谱：榆耳》介绍了养殖榆耳的知识。

<<食用菌生产流程图谱 榆耳>>

书籍目录

一、概述营养成分及药用价值栽培历史、市场前带与经济效益二、生物学特性分类地位及自然分布子实体形态特征野生与人工栽培的区别生活史营养要求温度要求子实体分化发育时期水分和空气相对湿度的要求光照要求空气要求DH值要求三、设施设备栽培场所木屑切粉机粉碎机拌料机装袋机高压灭菌器常压灭菌锅平板运输车接种箱离子风机接种工具臭氧发生器培养箱温度表和水分测量仪四、菌种生产技术母种培养基制作母种培养基高压灭菌母种转管接种母种培养母种质量标准木屑原种培养基配制玉米芯原种培养基制作谷粒原种培养基制作常压和高压灭菌接种培养原种质量标准堆栽培种质量标准五、栽培技术栽培季节选择品种选择出耳方式配方和原料要求配料及拌料装袋装锅、灭菌出锅冷却消毒、接种摆垛堆放倒堆、检查杂菌及杂菌处理发菌管理 污染菌袋培养料再利用袋口出耳秋季出耳催耳管理出耳管理六、病虫害防治木霉链孢霉细菌拟盘多毛孢菌软腐病枯萎病根腐病青霉病毛霉病不出耳和死耳菇蚊菇蝇七、采收加工采收时间采收方法采后管理切片晾晒附录1 食用菌常用原料营养成分含量附录2 食用菌常用原料成分含量附录3 食用菌常用原料碳氮比附录4 食用菌配方中添加原料及碳氮比的计算方法附录5 培养料含水量及料水比附录6 培养料含水量、加水量及料水笔附录7 常用化学药剂防治对象及使用方法

<<食用菌生产流程图谱 榆耳>>

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>