第一图书网, tushu007.com

<<反季节栽培白灵菇新技术>>

图书基本信息

书名：<<反季节栽培白灵菇新技术>>

13位ISBN编号：9787560946627

10位ISBN编号：7560946623

出版时间：2010-2

出版时间：华中科技大学出版社

作者：张胜友 编

页数：162

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

<<反季节栽培白灵菇新技术>>

内容概要

《反季节栽培白灵菇新技术》详细介绍了反季节栽培白灵菇从制种到栽培的整个过程，内容翔实，图文并茂，操作性强，适合食用菌栽培从业人员阅读，务求使读者“一看就懂，一学就会”。
白灵菇原产于我国新疆，因其鲜美的味道、较好的口感和显著的保健作用，近年来在国内外市场供不应求，成为迅速发展的人工栽培的珍稀食用菌，为当今最佳天然绿色保健食品，开发前景非常广阔。

第一图书网, tushu007.com

<<反季节栽培白灵菇新技术>>

书籍目录

第一章 白灵菇概述第一节 白灵菇人工栽培的发展前景第二节 白灵菇的分类第三节 白灵菇的形态特征第四节 白灵菇生长的环境条件第五节 白灵菇的食用、药用价值第二章 白灵菇菌种培育技术第一节 菌种分级第二节 菌种培育的基本要求第三节 菌种培育技术第四节 菌种引种技术第五节 菌种储藏第六节 菌种复壮第七节 菌种质量控制第三章 白灵菇反季节栽培新技术第一节 反季节栽培的工艺流程第二节 栽培设施与设备第三节 栽培时间的确定第四节 栽培用料的计划与准备第五节 栽培第六节 常见问题及预防措施第四章 病虫害的预防与控制第一节 制种及发菌期病害第二节 出菇期病害第三节 生理性病害第四节 白灵菇病虫害的综合防治第五章 白灵菇商品化处理第一节 白灵菇商品质量第二节 白灵菇采收第三节 白灵菇预处理第四节 白灵菇的储藏主要参考文献

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

白灵菇菌种培育工艺是按菌种分离（孢子分离、组织分离或基质分离）母种扩大培养-寸原种生产-栽培种生产的程序进行的。

一、环境要求　　白灵菇的生产过程要求严格，包括培养基的彻底灭菌、接种环境的严格消毒，既要认真遵守无菌操作规程j还要有洁净的培养条件等。

任何一个环节上的疏忽，都可能使菌种生产遭到失败。

要求从事菌种生产的工作人员具有一定的微生物学基础知识，了解实验设备的性能和使用方法，并熟练地掌握操作技术。

一般来说，母种生产尤其需要熟练的技术和严格的操作规程、设施条件，如果菌种场不具备条件，不应从事母种生产。

在目前的条件下，食用菌生产受自然因素的制约，有严格的季节性。

因此，菌种厂和生产单位都要及时编制菌种生产计划，即使订购也应按菌种生产所需的时间和生产播种季节提前做好准备。

菌种生产场地的环境要求至少在500米之内无畜舍，无垃圾（粪便）场，无污水和其他污染源（如水泥厂、砖瓦厂、石灰厂、木材加工厂等）。

一个合格的菌种生产厂应配置各自隔离的摊晒场、原材料仓库、配料分装室（场）、灭菌室、接种室、培养室、储存室、菌种检验室等。

厂房建造从结构和功能上都要满足食用菌菌种生产的要求。

第一图书网, tushu007.com

<<反季节栽培白灵菇新技术>>

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