第一图书网, tushu007.com

<<工厂化栽培金针菇新技术>>

图书基本信息

书名：<<工厂化栽培金针菇新技术>>

13位ISBN编号：9787560953564

10位ISBN编号：7560953565

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：176

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

<<工厂化栽培金针菇新技术>>

内容概要

金针菇又名朴菇、构菌、冬菇等，是我国最早进行人工栽培的食用菌之一。
目前，世界上金针菇的产量和销量仅次于双孢蘑菇和香菇而居第三位。
《工厂化栽培金针菇新技术》除系统介绍了金针菇的栽培历史、营养价值、生物学特征等基础知识外，还重点介绍了近年来推广的金针菇工厂化栽培、保鲜、加工和病虫害防治等方面的新技术、新工艺、新经验、新成果，期望能为广大金针菇栽培者提供一些有益的参考。
《工厂化栽培金针菇新技术》既适合食用菌栽培者和职业中专及食用菌培训班学习应用，又可供相关农业科技人员参考。

<<工厂化栽培金针菇新技术>>

书籍目录

第一章 概述第一节 金针菇的国内外市场及在市场上的地位第二节 金针菇国内外生产情况第三节 选择合适的金针菇栽培方式和规模第四节 大棚金针菇栽培特点及生产工艺第五节 大棚金针菇的成本及收益第二章 金针菇生长发育规律及条件第一节 金针菇生长发育规律第二节 金针菇生长发育条件第三章 金针菇菌种生产第一节 金针菇菌种的扩大生产第二节 制作金针菇菌种的基本用具第三节 灭菌、消毒、抑菌及常见的灭菌消毒药品第四节 获得母种的几种途径第五节 母种制作的具体方法第六节 原种和栽培种的制作方法第七节 菌种种类和质量的鉴别第八节 获得优质菌种的几种途径第九节 菌种保藏第十节 菌种生产中的异常和后期反应第四章 主要栽培品种第一节 金针菇分类第二节 栽培时金针菇品种的选择第三节 主要栽培品种第五章 金针菇工厂化栽培第一节 栽培前的准备工作第二节 金针菇的栽培设备和灭菌工具第三节 栽培金针菇所需要的原料及相应的处理方法第四节 栽培料的配制原则第五节 金针菇的生产配方第六节 拌料、装袋、灭菌、接种与发菌第七节 搔菌和催菇第八节 优质金针菇的培育第九节 畸形金针菇及其预防第十节 金针菇的分级第六章 金针菇的病虫害防治第一节 竞争性病害第二节 侵染性病害第三节 生理性病害第四节 虫害第七章 金针菇栽培工厂建设策略第八章 食用菌无公害生产简介第一节 无公害食用菌优质高效第二节 无公害优质食用菌生产原理第三节 食用菌无公害生产要领第四节 食用菌无公害生产的必要性与技术措施附录A 中华人民共和国农业行业标准无公害食品罐装金针菇主要参考文献

章节摘录

我国的金针菇栽培产业有积极参与国际市场竞争的必要。
我国生产优质且价廉的金针菇所具备的条件，在国际市场上有很强的竞争优势，其优势主要表现在三个方面：一是我国劳动力丰富，生产成本低；二是各种类型的地理气候条件对栽培金针菇非常有利；三是我国是农业大国，农副产品丰富，为金针菇栽培提供了大量的原料。
经济发达的国家食用菌栽培水平也较高，近几年有些发达国家开始在发展中国家投资建厂。
过去中国的食用菌产区主要在浙江、福建及上海郊区，随着沿海省份经济迅速发展，食用菌产区由东向西、由南向北、由城市郊区向远郊区及农村、由富裕地区向贫困地区快速转移，这是市场经济的一个规律。
现在的食用菌产区更适合于食用菌的生产，在此情况下，北方及西部地区的有识之士应该抓住并抓牢食用菌这个新兴产业，特别是那些欠发达的农村地区，以便更快地脱贫致富，从而推动我国经济建设的发展。
在自然条件下，金针菇是秋末春初发生的一种朵形较小的伞菌。
菇体由细长脆嫩的菌柄和形似铜钱大小的菌盖组成，呈金黄或黄褐色，其形状和色泽极似金针菜，故称为金针菇。
金针菇形态婀娜多姿，是世界上著名的观赏真菌之一。
人工栽培的金针菇比野生金针菇更细长挺拔，做成菜肴后脆嫩清爽、黏而不沾，做成汤，味道鲜美，炖肉清脆爽口。
金针菇的营养极其丰富。
蛋白质含量高，含有18种氨基酸，其中包括人体必需的8种氨基酸，由于赖氨酸和精氨酸含量高，能促进儿童的健康成长和智力发育，金针菇在日本被称为“增智菇”。

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