第一图书网, tushu007.com

<<食用菌>>

图书基本信息

书名：<<食用菌>>

13位ISBN编号：9787810668996

10位ISBN编号：7810668994

出版时间：2005-8

出版时间：中国农业大学出版社

作者：王世东

页数：403

字数：358000

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

前言

20世纪80年代以来，随着人们生活水平的不断提高，在不断扩大的消费市场的推动下，我国食用菌在新品种的选育、新栽培模式的创立、新产地的拓展、新种类的开发引进、配套技术的完善等方面都取得了突破性进展。

至2003年，全国食用菌总产量已突破900万t，占世界总产量的65%以上，成为名副其实的食用菌生产大国。

食用菌产业在当地农民增收、企业增效、农业产业结构调整等方面起到了举足轻重的作用，尤其是在秸秆资源的利用研究与推广上，食用菌生产已成为促进大农业可持续发展的重要力量和生态农业的典范，各地发展食用菌的积极性高涨，前景十分广阔。

但由于现代工业“三废”的大量出现和农业上化肥、农药、植物生长调节剂等的长期、多量的施用，引起了农业环境（包括土、气、水等）的污染和生产原料有害物质的残留，进而使原本具有“天然保健食品”之美誉的食用菌产品也受到了污染和公害的严重威胁。

这与人们当前“营养、保健、安全、风味”的消费趋向格格不入，由此，便产生了重要影响：　　在国际方面，我国已加入WTO，各国对我国食用菌进口的关税壁垒逐渐消除，取而代之的是一系列技术壁垒，如日本和欧盟对我国香菇进口提出了限量，并规定不得检出的农药种类有上百种之多，其他食用菌产品的质量、卫生指标更是名目繁多。

联合国粮农组织（FAO）、世界卫生组织（WHO）的法规委员会（CAC）所颁布的食品质量全面监控条例（HACCP）、生产单位的环境良好操作规程（GMP）和生产单位产品操作管理规程（ISO－9000系列）的核心内容是所有食品的生产，从品种选育到栽培、加工、包装、储运、销售的产业链全过程要遵循无害化原则，需在人为受控的条件下进行。

第一图书网, tushu007.com

<<食用菌>>

内容概要

本书以无公害食品和绿色食品有关法规标准为依据，以编著者多年的科研成果与生产经验为基础，以“无公害与高效生产为主线”，力求内容新颖、图文并茂、语言通俗，可操作性、指导性强。
全书共计五章分别讲述了无公害食用菌高效生产的意义、概念、原理及控制点；无公害食用菌的加工营销与质量认证。
因限于篇幅，不再对一些常见的、简章的技术泛泛而叙，而是增加了一些新观点、新技术、新模式，很多是编著者多年生产、指导、科研、教学实践高概括与积累，倾力打造了诸如无公害食用菌高效生产的原理与控制点、菌种生产中的注意事项及常见问题、优质菌种的质量与要求及其鉴别、食用菌生产中的用药与用肥、无公害食用菌的国际贸易与营销方略等内容，是读者不可多得的重要知识。
同时，为方便读者阅读与理解，编著者在书中的第一章前都提供了导读性文字，章后列出提示性问答，并就一些关键词句进行了标注。
　此书可供广大食用菌生产者和大专院校相关专业的师生，在进行食用菌栽培，推广、指导及制定食用菌栽培、推广、指导及制定食用菌无公害系列标准时参考应用，也可作为农业职业学校进行食用菌教学与培训的教材。

第一图书网, tushu007.com

<<食用菌>>

书籍目录

第一章 概述 第一节 无公害食品的含义与发展背景 第二节 我国食用菌生产的现状与发展 第三节 无公害食用菌优质高效生产的意义与概念 第四节 无公害食用菌生产的原理与控制点第二章 无公害制种技术与质量检测 第一节 菌种质量在食用菌生产中的重要性 第二节 菌种的分级、分类与生产工艺流程 第三节 灭菌、消毒与无菌操作 第四节 菌种生产的操作规程与无公害化控制 第五节 菌种生产中的注意事项及常见问题 第六节 优质菌种的质量要求及其鉴别 第七节 菌种的复壮、提纯与保藏技术第三章 无公害食用菌高效栽培技术 第一节 概述 第二节 无公害（白）平菇高效栽培技术 第三节 无公害双孢菇高效栽培技术 第四节 无公害香（花）菇高效栽培技术 第五节 无公害鸡腿菇高效栽培技术 第六节 无公害金（银）针菇高效栽培技术 第七节 无公害草菇高效栽培技术 第八节 无公害黑木耳高效栽培技术 第九节 无公害银耳高效栽培技术 第十节 无公害猴头菇高效栽培技术 第十一节 无公害杏鲍菇高效栽培技术 第十二节 无公害白灵菇高效栽培技术 第十三节 无公害姬松茸高效栽培技术 第十四节 无公害滑子菇高效栽培技术 第十五节 无公害真姬菇高效栽培技术 第十六节 无公害灰树花高效栽培技术 第十七节 无公害茶薪菇高效栽培技术 第十八节 无公害灵芝高效栽培技术 第十九节 无公害天麻高效栽培技术 第二十节 无公害蛹虫草高效栽培技术第四章 食用菌病虫害的无公害防治 第一节 病（杂菌）害的防治 第二节 虫（螨）害的防治 第三节 食用菌病虫害的综合防治 第四节 食用菌生产中的用药与用肥第五章 无公害食用菌的加工营销与质量认证 第一节 无公害食用菌产品的保鲜与加工 第二节 无公害食用菌的国际贸易与营销方略 第三节 绿色食用菌产品的认证与管理参考文献

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

2.加强组织领导，充分发挥各级政府的协调、指挥作用，完成“十个转变”采取必要的行政手段，使食用菌业由无序向有序转变，加强宏观调控与产业合作，达到优势互补，形成整体合力，与国际市场接轨；由产量型向质量型转变，加快品种更新，提高生产的科技含量与加工水平；由耗费林业资源向利用秸秆型转变，即由木腐菌向草腐菌转变，以充分利用我国的秸秆资源；由劳动力密集型向技术密集型转变，注重产业分工与协作，把一部分人财物力量解放出来，充实壮大我们的科研力量；由使用传统的低产劣质菌株向优质高产菌株转变，提高单产、适应市场，提高经济效益；由单一、普通的栽培品种向传统品种与名优特品种共存的多元化转变，按照市场运行规则，形成合理的品种结构与区域布局；由一年单茬栽培向多茬栽培、周年生产、反季节栽培转变，提高设施利用率和土地产出率，缓解市场旺淡；由单纯地搞生产向生产、加工、流通一起抓，大力推进产业化进程；由粗加工、初加工向精、深加工产品转变，进一步提高产品附加值和经济效益，增强市场竞争能力；由局限的地区市场向多元化国际市场转变，与国际惯例和行业游戏规则接轨。

3.加大科研攻关力度，及时解决制约因素；搞好培训，加快科研成果向现实生产力的转化各大专院校、科研院所要根据国内外市场的需求，开发高档次、高技术含量、高附加值的“三高”食用菌系列新品种，研制一代、生产一代、储备一代，做到“人无我有，人有我优”，真正形成一批带动整个食用菌发展和在国内外市场上有竞争力的优质品种，并针对生产出现的制约因素进行科研攻关。
同时要搞好技术培训，推广先进、实用的食用菌生产技术，分期分批地对菌种生产人员、质检人员。

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

贴近生产，全过程指导；规范操作，无公害保障；中央宣传部，新闻出版总署，农业部推荐“三农”优秀图书。

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