

《新法栽培鸡腿菇(张胜友)》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2010年02月01日

开本：32开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787560954738

内容简介

新法栽培鸡腿菇是最近几年发展起来的，并且技术在不断完善和提高。本书共分七章，内容包括鸡腿菇的各种新型栽培技术、制种技术、遗传育种、病虫害的防治等。本书可供食用菌生产者和科研工作者参考。

目录

第一章 概述

第一节 鸡腿菇的自然分布

第二节 鸡腿菇的栽培历史

第三节 鸡腿菇的营养成分及药理作用研究进展

第四节 鸡腿菇栽培发展趋势

第五节 研究鸡腿菇栽培的意义

第二章 鸡腿菇的生物学特性及生长发育条件

第一节 鸡腿菇的生物学特性

第二节 鸡腿菇生长发育的条件

第三章 鸡腿菇菌种制作、检验与保藏

第一节 菌种厂的选址

第二节 常用菌种培养基及其制备方法

第三节 制备鸡腿菇菌种的方法

第四节 优良菌种的标准及检验方法

第五节 鸡腿菇菌种的保藏方法

第六节 防治菌种衰退的办法

第四章 鸡腿菇栽培技术

第一节 栽培鸡腿菇的场地设施

第二节 鸡腿菇规模化生产必备仪器设备

第三节 鸡腿菇规模化生产常备的药剂

第四节 栽培鸡腿菇的原料

第五节 栽培鸡腿菇原料的处理

第六节 鸡腿菇栽培时间的确定

第七节 鸡腿菇栽培的方式方法

第八节 鸡腿菇的采收与加工技术

第五章 鸡腿菇病虫害及其防治

第一节 鸡腿菇的生活环境和病虫害的发生

第二节 鸡腿菇病虫害的综合防治

第三节 鸡腿菇常见病害及其防治

第四节 鸡腿菇主要虫害及其防治

第六章 鸡腿菇保鲜与加工

第一节 鸡腿菇保鲜

第二节 鸡腿菇的盐渍保鲜法

第三节 鸡腿菇的干制

第七章 鸡腿菇生产设备及场所

第一节 配料设备

第二节 分装设备

第三节 灭菌设备及场所

第四节 接种设备及场所

第五节 培养设备及场所

第六节 保藏设备

附录 食用菌生产消毒剂的配制及使用方法

主要参考文献

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)