

<<滑菇与黄伞生产全书>>

图书基本信息

书名：<<滑菇与黄伞生产全书>>

13位ISBN编号：9787109128323

10位ISBN编号：7109128326

出版时间：2009-1

出版时间：中国农业出版社

作者：王立安，陈惠 编著

页数：378

字数：310000

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>

<<滑菇与黄伞生产全书>>

内容概要

本书总结介绍了我国自引种以来滑菇、黄伞的各种生产栽培技术模式，对适合我国农村国情的栽培技术均做了详细介绍，具有较强的实用性，此外还介绍了滑菇、黄伞的制种技术、加工技术等。

在编写过程中，力求理论和实践相结合，普遍和特殊相结合。

在介绍滑菇生产各环节操作技术的同时，对技术的理论依据作了具体阐述，为的是让读者了解为什么要这样做；在介绍滑菇育种、深加工等技术时，适当编写了一些此方面的最新研究成果，涉及了食用菌领域的一些高新技术，可供致力于滑菇等食用菌育种和深加工方面的技术人员参考。

<<滑菇与黄伞生产全书>>

书籍目录

前言滑菇 第一章 滑菇概述 第一节 滑菇的生物学特性 一、形态学特征 二、营养与药用价值 三、生活史 四、生态学特性 第二节 滑菇栽培品种 第三节 滑菇生长的生理生化基础 一、滑菇对营养物质的吸收 二、滑菇子实体阶段胞外酶活性研究 三、滑菇生长与营养基质中养分消耗规律研究 第二章 滑菇菌种制作 第一节 制种常用设备、仪器和药品 一、制种主要设备 二、制种所需仪器 三、制种所需药品 第二节 灭菌和消毒 一、培养基(料)的灭菌和消毒 二、培养环境的灭菌和消毒 三、培养器皿和用具的消毒 四、分离材料和皮肤表面消毒 五、产品的消毒与防腐 第三节 菌种的分离与培养 一、菌种概念 二、培养基类型及制作 三、无菌操作技术 四、菌种分离 五、母种扩大培养 六、原种和栽培种制作 七、菌种的标签 第四节 滑菇菌种选育 一、杂交育种 二、诱变育种 三、原生质体融合育种法 第五节 菌种保藏 一、斜面低温保藏 二、液体石蜡保藏 三、孢子滤纸保藏 四、自然基质保藏 五、原种和栽培种短期保存 第六节 菌种的衰退和复壮 一、衰退的实质 二、衰退的原因 三、防止衰退的措施 第三章 滑菇代料栽培 第一节 代料栽培概述 第四章 滑菇段木栽培 第五章 滑菇反季栽培 第六章 滑菇高产栽培技术 第七章 滑菇病虫害防治 第八章 滑菇的采收及加工 黄伞 第九章 黄伞生产技术主要参考文献

<<滑菇与黄伞生产全书>>

章节摘录

第一章 滑菇概述 第一节 滑菇的生物学特性 一、形态学特征 滑菇个体较小，多丛生或束生，子实体和菌落呈现出特殊的黄色。

(一) 子实体 子实体由菌丝集结而成，是滑菇的繁殖器官、产孢构造，也是食用的部分，它相当于高等植物的果实，由菌盖、菌褶、菌柄等3部分组成。

从栽培的滑菇形态看，可以分为2种，一种是菌盖较小，菌盖上附有纤毛，菌肉厚，菌柄较粗；另一种是菌盖较大，盖上无纤毛，菌肉较薄，菌柄较细长。

1. 菌盖 菌盖位于子实体顶部，初生时半球形，成熟时中凸或平展，菌盖直径3~8厘米；菌面为淡黄色或暗褐色，边缘处颜色略淡，后期盖面出现放射状条纹；新鲜菌盖表面覆有黏液，干燥时略有光泽；盖肉淡黄色。

菌盖黏液随湿度的增大而增多，菌盖的厚薄及开伞程度也会因品种及环境的变化而有差异。

2. 菌褶 菌褶是孕育担孢子的场所，在菌盖下部直生、密集、无囊状体，不等长，初期为白色或淡黄色，成熟时变为锈褐色或赭石色；菌褶边缘呈波浪状，近盖缘处波较密。

菌褶表面覆以子实层，其上生有许多担子，每个担子可产生4个担孢子。

3. 菌柄 菌柄着生于菌盖的下边，中生，呈圆柱形，是支撑菌盖、菌褶和输送养料及水分的器官。长短与粗细因环境条件不同而有差异。

一般长2.5~8厘米，直径0.3~1.5厘米，上下等粗或下部略粗；柄肉纤维质，内部充实或稍微中空，上着生一个黄褐色薄膜质的上菌环，易消失；菌环上部的菌柄淡黄褐色，菌环下部的菌柄色深，有黏液和黄褐色鳞片。

<<滑菇与黄伞生产全书>>

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>