<<黑木耳毛木耳银耳生产关键技>>

图书基本信息

书名：<<黑木耳毛木耳银耳生产关键技术百问百答>>

13位ISBN编号：9787109143104

10位ISBN编号：7109143104

出版时间：2010-3

出版时间：中国农业出版社

作者：吕作舟 等编著

页数：107

字数：89000

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>

<<黑木耳毛木耳银耳生产关键技>>

前言

食用菌生产以木屑、棉籽壳、稻草、麦秸、玉米秆、玉米芯、甘蔗渣、麦麸、菜籽饼、牛马粪等为原料，将农业生产的副产品及废弃物转化为味道鲜美、口感脆嫩、营养丰富并兼具食疗价值的天然食品。

联合国提出，21世纪人类最合理的膳食结构是“一荤、一素、一菇”。

正是由于食用菌的营养价值日益受到重视，人们对食用菌的消费兴趣日益增长，才造就了食用菌产业蒸蒸日上的态势。

食用菌栽培是现代生态农业的一个重要组成部分。

人们已认识到，包括食用菌在内的“菌物界”，其降解并吸收有机物的能力强，生长发育的速度快，在物质转化中有很大的优势。

因此，菌物生产、植物生产与动物生产呈三足鼎立之势，而且菌物生产在三者中起着综合利用的纽带作用。

食用菌生产不仅在农业生态循环中具有重要地位，而且在为我国解决富余劳力，延长农业产业链，深化农业产业结构调整，减少环境污染，保护生态环境，增加农民收入，促进农村经济可持续发展等方面也具有十分重要的作用。

食用菌生产作为技术含量较高的劳动密集型产业，在农村种植业调整中所面临的机遇大于挑战。食用菌在贸易中的关税壁垒已基本消除，而产品质量、卫生指标等方面的“技术壁垒”依然存在，且形势日趋严峻。

<<黑木耳毛木耳银耳生产关键技>>

内容概要

本书着重回答了黑木耳、毛木耳、银耳的无害化栽培及其相关的基础知识和基本技能、菌种制备与质量检测、病虫害防治以及保鲜与加工等方面的144个问题。

本书以“介绍无害化栽培技术，减少产品污染，提高产品质量”为重点，力求开门见山地回答读者急需了解的生产实践中遇到的疑难问题。

希望本书能够给基层的食用菌从业人员提供帮助。

<<黑木耳毛木耳银耳生产关键技>>

书籍目录

前言一、基础知识与基本技能 1. 食用菌属于哪一类生物？

2. 什么是菌丝？

什么是子实体？

3. 什么叫做发菌？

什么叫做出菇？

4. 什么叫原基？

什么叫耳芽？

5. 如何测量空气相对湿度？

6. 黑木耳、毛木耳、银耳对于水分和空气相对湿度有什么要求？

7. 黑木耳、毛木耳、银耳等常见食用菌对光照的要求如何？

8. 碳源在食用菌生长中有什么作用？

9. 氮源在食用菌生长中有什么作用？

10. 生长因子与食用菌生长的关系如何？

11. 什么是矿质营养？

它在食用菌生长中起什么作用？

12. 氧气和二氧化碳对黑木耳、毛木耳、银耳生长发育有什么影响？

13. 怎样调节培养基的pH？

怎样测定培养基的pH？

14. 为什么要消毒？

为什么要灭菌？

消毒与灭菌有什么区别？

15. 为什么要用70%的酒精作表面消毒剂？

16. 在食用菌栽培中，生物学效率代表什么？

17. 什么是绿色食品？

18. 绿色食品产地环境的基本要求是什么？

19. 什么是无公害食用菌？

20. 食用菌无公害栽培对栽培环境有什么要求？

21. 食用菌无公害栽培应该对哪些危险点进行控制？

22. 怎样使用甲醛进行消毒处理？

23. 怎样快速消除甲醛残气？

24. 石灰粉能消毒吗？

怎样正确使用石灰？

25. 在培养料中添加适量石灰，对哪几种食用菌有利无害？

26. 怎样正确使用高压蒸汽灭菌锅？

27. 怎样鉴别和选择塑料袋？

28. 常见的菌种容器有哪几种？

各有何特点？

29. 怎样计算和测试培养基的含水量？

30. 人防工事适于栽培哪些菇类？

31. 利用人防工事种菇，怎样解决洞内湿度过高的问题？

32. 利用人防工事种菇，怎样解决照明问题？

33. 利用人防工事种菇，怎样解决通风问题？

34. 如何实现可持续利用人防工事栽培食用菌？

二、菌种制备与质量检测三、黑木耳四、毛木耳五、银耳六、病虫害防治七、采收、保鲜与加工附录主要参考文献

章节摘录

食用菌是高等真菌中可食种类的总称，是一类具有大型肉质或胶质的子实体的可食真菌，分别属于真菌界的子囊菌门和担子菌门。

约有95%的食用菌是担子菌，少数属于子囊菌（如羊肚菌、块菌、虫草等）。

据统计，目前全世界已记载的食用菌超过2000种。

我国的食用菌资源十分丰富，种类繁多，已知1200多种，已栽培100多种（卯晓岚，2008）。

包括食用菌在内的真菌属于多细胞真核生物。

多细胞真核生物包括三个界，它们是光合自养的植物界、摄食营养的动物界和以吸收方式获取营养的真菌界。

食用菌通称蘑菇，中国古代把生长在木上的蘑菇称作“菌”，而把土中生长的称作“蕈”。

由于“蕈”在汉语里有泛指能产生子实体的大型真菌之义，故现在也常将蘑菇称为“蕈菌”。

日文汉字中则用“菌蕈”作为蘑菇的同义词。

在适宜条件下，食用菌的孢子萌发形成管状丝状体，每根丝状体叫菌丝。

菌丝以顶端部分进行生长，但菌丝的每一个细胞都潜存有生长能力。

菌丝通常无色或有色，在基质中蔓延生长，多次分支，组成菌丝群，通称菌丝体。

<<黑木耳毛木耳银耳生产关键技>>

编辑推荐

专家指点迷津，惊悉技术关键，引领时代潮流，培养种植能手。

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>