

<<食用菌栽培学>>

图书基本信息

书名：<<食用菌栽培学>>

13位ISBN编号：9787122005755

10位ISBN编号：7122005755

出版时间：2007-9

出版时间：7-122

作者：杜敏华

页数：221

字数：345000

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>

## <<食用菌栽培学>>

### 内容概要

本书详细阐述了食用菌生物学基础知识和食用菌菌种生产技术,具体介绍了平菇、香菇、双孢蘑菇、草菇、金针菇、猴头菇、天麻、黑木耳、滑菇、茯苓10种常见的食用菌栽培技术,以及杏鲍菇、杨树菇、鸡腿菇、真姬菇、姬松茸、密环菌、麒麟菇、小白菇、高大环柄菇、桑黄菌、白灵菇、大球盖菇、羊肚菌、白环球菇、灵芝、黄伞等多种珍稀食用菌的栽培技术,并对食用菌的保鲜贮藏与加工、食用菌病虫害的防治也进行了较全面的介绍。

内容系统、翔实,所介绍的技术先进、多样,操作方法具体规范,有较强的操作性;语言通俗易懂,图文并茂。

本书可供高校生物学、农林、园艺、食品等相关专业师生及食用菌研究人员、食用菌生产者、经营者以及爱好者使用。

## &lt;&lt;食用菌栽培学&gt;&gt;

## 书籍目录

- 绪论 第一节 概述 一、食用菌 二、食用菌学 三、食用菌栽培学 第二节 发展食用菌的意义 一、食用菌的营养价值 二、食用菌的药用价值 三、食用菌的经济价值 第三节 食用菌的研究和应用 一、食用菌菌种资源 二、生态农业与食用菌栽培 三、生物技术与食用菌育种 四、食用菌与医疗保健 五、我国发展食用菌的前景 第一章 食用菌生物学基础 第一节 食用菌的形态结构 一、菌丝体 二、子实体 第二节 食用菌的繁殖及生活史 一、食用菌的细胞分裂 二、食用菌有性生殖的关键阶段 三、食用菌的不同交配类型 四、食用菌的生活史 第三节 食用菌的分类与命名 一、食用菌的分类方法及科学命名 二、食用菌分类检索表及其使用 三、食用菌的重要种、属代表 第四节 食用菌的营养生理 一、碳营养及其代谢 二、氮营养及其代谢 三、矿质营养 四、维生素及其他 第五节 食用菌的生态 一、腐生性食用菌 二、寄生性食用菌 三、兼性寄生性食用菌 四、食用菌与其他微生物的关系 第六节 食用菌生长发育的环境条件 一、温度 二、水分和湿度 三、酸碱度 四、氧气和二氧化碳 五、光照条件 六、营养条件 第七节 食用菌的遗传与育种 一、食用菌的遗传与变异 二、食用菌良种选育的原理和方法 第二章 食用菌制种程序与设备操作 第一节 菌种类型及制种程序 一、菌种类型 二、制种程序 第二节 制种的基本设备与用具 一、灭菌设备 二、消毒设备 三、接种设备 四、培养设备 五、主要用具、器皿与药品 第三节 培养基的制备 一、培养基的类型 二、培养基的配制原则 三、母种培养基的配制 四、原种培养基的配制 五、栽培种培养基的配制 第四节 消毒和灭菌 一、培养基的灭菌 二、接种环境的消毒 三、培养室及栽培场所的消毒 四、器械物品的消毒和灭菌 第三章 食用菌制种技术与方法 第一节 菌种的分离、接种与培养 一、食用菌菌种的分离技术 二、食用菌的接种技术 三、食用菌菌种的培养方法 第二节 液体菌种的生产 一、液体菌种的生产方式 二、液体菌种发酵过程的质量检测 三、液体菌种的使用 四、液体菌种生产食用菌利弊分析 五、部分菇类液体培养的培养基配方 第三节 食用菌菌种质量鉴定及保藏 一、菌种质量的鉴定 二、菌种的保藏 第四章 常见食用菌栽培技术 第一节 平菇 一、概述 二、生物学特性 三、栽培季节 四、栽培种制作 五、熟料栽培技术 六、生料栽培技术 七、发酵料栽培技术 八、阳畦栽培技术 第二节 香菇 一、概述 二、生物学特性 三、代料栽培技术 四、段木栽培技术 五、陆地畦床栽培技术 六、采收、保鲜与加工 第三节 双孢蘑菇 一、概述 二、生物学特性 三、栽培技术 四、采收加工 五、病虫害防治 第四节 草菇 一、概述 二、生物学特性 三、栽培技术 四、采收 第五节 金针菇 一、概述 二、生物学特性 三、栽培技术 四、采收和分级 第六节 猴头菇 一、概述 二、生物学特性 三、栽培技术 四、采收、保鲜和加工 第七节 天麻 一、概述 二、生物学特性 三、栽培技术 第八节 黑木耳 一、概述 二、生物学特性 三、代料栽培技术 四、段木栽培技术 五、采收和加工 第九节 滑菇 一、概述 二、生物学特性 三、栽培技术 第十节 茯苓 一、概述 二、生物学特性 三、栽培技术 四、采收与加工 第五章 珍稀食用菌栽培技术 第一节 杏鲍菇 一、概述 二、生物学特性 三、菌种生产 四、栽培技术 第二节 杨树菇 一、概述 二、生物学特性 三、栽培技术 四、采收和销售 第三节 鸡腿菇 一、概述 二、生物学特性 三、栽培技术 四、采收 第四节 真姬菇 一、概述 二、生物学特性 三、栽培技术 第五节 姬松茸 一、概述 二、生物学特性 三、菌种生产 四、栽培技术 五、加工 第六节 蜜环菌 一、概述 二、生物学特性 三、栽培技术 四、采收和销售 第七节 麒麟菇 一、概述 二、生物学特性 三、栽培技术 四、采收和销售 第八节 小白菇 一、概述 二、生物学特性 三、栽培技术 第九节 高大环柄菇 一、概述 二、生物学特性 三、栽培技术 四、采收和销售 第十节 桑黄菌 一、概述 二、栽培技术 第十一节 白灵菇 一、概述 二、栽培技术 第十二节 大球盖菇 一、概述 二、生物学特性 三、栽培技术 第十三节 羊肚菌 一、概述 二、生物学特性 三、栽培技术 四、采收与加工 第十四节 白环柄菇 一、概述 二、生物学特性 三、栽培技

<<食用菌栽培学>>

术 四、采收与加工 第十五节 灵芝 一、概述 二、生物学特性 三、栽培技术  
四、采收与加工 第十六节 黄伞 一、概述 二、生物学特性 三、栽培技术 四、采收  
与加工 第六章 食用菌的保鲜贮藏与加工 第一节 食用菌的保鲜 一、影响食用菌鲜度的因素  
二、食用菌保鲜贮藏措施 第二节 食用菌加工技术 一、干制 二、腌制 三、制罐 第七章  
食用菌病虫害防治 第一节 杂菌、病害及防治 一、常见的染菌原因 二、竞争性杂菌及防治  
三、细菌性病害及防治 四、真菌性病害及防治 五、病毒性病害及防治 六、生理性  
病害及防治 第二节 害虫及其防治 一、食用菌栽培中常见害虫及防治 二、食用菌常见害虫  
的综合防治 附录 附录1 食用菌卫生标准 附录2 食用菌罐头理化指标 附录3 无公害常见食用菌鲜  
菇感官要求 附录4 食用菌各种培养料的碳氮比(C/N) 附录5 食用菌鲜菇采收原则 附录6 常见  
食用菌鲜菇的分级标准 附录7 食用菌标本制作 附录8 毒菌及中毒类型

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>