

<<食用菌栽培与加工技术>>

图书基本信息

书名：<<食用菌栽培与加工技术>>

13位ISBN编号：9787503864292

10位ISBN编号：750386429X

出版时间：2011-12

出版时间：中国林业出版社

作者：张智

页数：267

字数：404000

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>

<<食用菌栽培与加工技术>>

内容概要

本书分为食用菌栽培与食用菌加工两大部分。

第一部分主要讲述食用菌的形态与分类，食用菌的遗传及育种，食用菌的营养与生理、生态，食用菌种生产，香菇、双孢蘑菇等常见食用菌的生物学特性及栽培技术。

第二部分主要讲述食用菌的保鲜、干制、腌渍和糖渍，食用菌饮品加工，食用菌休闲食品加工，食用菌多糖功能成分提取分离方法，食用菌核苷酸等风味成分提取方法等。

本书在讲述食用菌栽培技术的同时，更侧重于讲述其营养和药用价值及产品的开发技术，主要用于林业、农业、医药、轻工食品类高等院校相关课程的教材与参考书，同时可供食用菌研究人员和生产厂家参考使用。

<<食用菌栽培与加工技术>>

书籍目录

前言

第1章 绪论

1.1 食用菌的价值

1.1.1 食用菌的定义

1.1.2 食用菌的食用价值

1.1.3 食用菌的药用价值

1.1.4 食用菌的生态学价值

1.2 食用菌业的历史与现状

1.2.1 食用菌栽培历史

1.2.2 食用菌产业现状

1.2.3 食用菌产业发展趋势

第2章 食用菌的形态结构与分类

2.1 食用菌的形态结构

2.1.1 菌丝与菌丝体

2.1.2 菌丝的组织体

2.1.3 子实体

2.2 食用菌的分类

2.2.1 食用菌在生物中的分类地位

2.2.2 食用菌标本的采集与保藏

2.2.3 食用菌的种类

第3章 食用菌的生理与营养

3.1 生长与发育

3.1.1 孢子萌发

3.1.2 菌丝体生长

3.1.3 子实体发育

3.2 营养类型与营养物质

3.2.1 营养类型

3.2.2 营养物质

3.3 营养代谢与代谢产物

3.3.1 营养代谢

3.3.2 营养代谢产物

第4章 食用菌的生态环境

4.1 食用菌的生态习性

4.1.1 木生菌

4.1.2 粪生菌

4.1.3 土生菌

4.1.4 虫生菌

4.1.5 菌根菌

4.2 食用菌的理化环境

4.2.1 温度

4.2.2 水分与湿度

4.2.3 光照

4.2.4 空气环境

4.2.5 酸碱度 (pH值)

4.3 食用菌的生物环境

<<食用菌栽培与加工技术>>

4.3.1 食用菌与微生物

4.3.2 食用菌与植物

4.3.3 食用菌与动物

第5章 食用菌的菌种生产

5.1 菌种的制作

5.1.1 菌种类型及制种设备

5.1.2 食用菌的培养基

5.1.3 食用菌菌种分离

5.1.4 食用菌接种培养

5.2 食用菌菌种技师鉴定

5.2.1 菌种质量鉴定的内容

5.2.2 菌种质量鉴定的方法

5.2.3 母种质量的鉴定

5.2.4 原种和栽培种质量的鉴定

.....

第6章 食用菌的栽培技术

第7章 食用菌的常规加工

第8章 食用菌的精深加工

参考文献

<<食用菌栽培与加工技术>>

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>