

<<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：9787511600998

10位ISBN编号：7511600999

出版时间：2010-1

出版时间：中国农业科学技术

作者：暴增海//杨辉德//王莉

页数：237

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>

## 前言

食用菌不仅味美，而且营养丰富，常被人们称做健康食品，如香菇不仅含有各种人体必需的氨基酸，还具有降低血液中的胆固醇、治疗高血压的作用。

近年来还发现香菇、蘑菇、金针菇、猴头中含有增强人体抗癌能力的物质。

食用菌虽然是农业中的小作物，但却是出口创汇的大产业。

据中国食用菌协会统计，2008年全国食用菌总产量1 827.2万t，比2007年增长8.7%。

据国家海关总署统计资料，2008年食用菌出口数量68.28万t，比2007年71.47万t减少4.5%，而出口金额为14.53亿美元，比2007年14.25

## <<食用菌栽培学>>

### 内容概要

《食用菌栽培学》为全国高等院校生物类专业规划教材。全书共分4篇9章，从食用菌形态、分类、生理、生态、制种、栽培技术等较全面地、有重点地介绍了食用菌栽培学的基本理论，以简明通俗易懂的语言，说明食用菌栽培学的基本概念、基本知识和基本原理，并注意介绍国内外最新研究进展，力求做到内容全面、完整、新颖，同时加强了实践技能的培养。

<<食用菌栽培学>>

作者简介

暴增海，1962年3月生，河北沧州人。

淮海工学院食品工程学院教授；兼任中国园艺学会设施园艺分会理事、中文核心期刊《食品与生物技术学报》特邀审稿专家。

长期从事食用菌栽培学的教学和科研工作。

以第一作者在《食用菌学报》、《食品科学》等专业刊物发表论文60余篇，公开发表译文5万余字；主编《食用菌栽培学》（高等教育出版社，1994年）等教材；先后获省教委科技进步三等奖、省教学优秀成果三等奖和省教育科学研究优秀成果一等奖各1项。

现主持农业部都市农业重点实验室开放基金1项，主研国家自然科学基金、省自然科学基金

## <<食用菌栽培学>>

### 书籍目录

第一篇 认知食用菌第一章 绪论第一节 食用菌的概念与研究内容一、食用菌的概念二、食用菌栽培学的研究内容第二节 我国的食用菌资源及其分区一、我国野生食用菌资源二、我国食用菌资源的分区第三节 发展食用菌产业的重要性一、营养丰富,改善人们的食物结构二、变废为宝,促进生态良性循环三、开拓就业门路,增加社会财富第四节 食用菌产业的现状和发展趋势一、食用菌产业现状二、存在的主要问题三、食用菌产业发展趋势第二章 食用菌基础第一节 食用菌的分类一、自然界生物的分类二、真菌、大型真菌及

章节摘录

(一) 菌丝体阶段 菌丝体阶段, 要求湿度在60%左右, 无需特殊要求。

为使菌丝体迅速地向基质中定殖蔓延, 菌种播种时, 控制好培养基质的含水量是至关重要的。

段木栽培, 如香菇栽培, 含水量应控制在33%-37%左右。

生产上经过两年的定殖, 菇木含水量增至62%左右, 菌丝体生长最好, 子实体发生数量也最多。

代料栽培, 香菇培养料的含水量要求55%~60%; 平菇要求65%左右; 双孢蘑菇培养料含水量要求62%-65%。

在生产实践中, 菌丝在培养基质上定殖、蔓延阶段, 可以通过覆盖物如塑料薄膜、报纸等, 来增加

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>