

<<香菇袋栽新技术>>

图书基本信息

书名：<<香菇袋栽新技术>>

13位ISBN编号：9787534945632

10位ISBN编号：7534945631

出版时间：2011-10

出版时间：河南科学技术出版社

作者：李保安,李忠民

页数：161

字数：120000

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>

<<香菇袋栽新技术>>

内容概要

《香菇袋栽新技术(最新版)》系统全面介绍了香菇种植技术，本书力求突出广泛性、系统性、新颖性、可操作性等特点，期望能为广大香菇栽培者提供一些有益的参考资料，同时也可作为农业科技工作者、大中专相关专业学生的参考书。

<<香菇袋栽新技术>>

作者简介

主编：李忠民，三门峡市农科院任高级农艺师（五级）。

<<香菇袋栽新技术>>

书籍目录

一、概论

- (一)香菇的分类
- (二)香菇的生态习性
- (三)香菇的发展史
- (四)香菇的价值

二、香菇的生物学特性

- (一)形态特征
- (二)细胞学特点
- (三)生活史
- (四)生长发育的环境条件

三、香菇制种及生产设备

- (一)菌种制作设备及工具
- (二)香菇生产设备及工具

四、香菇菌种生产技术

- (一)培养基的基本组成
- (二)母种分离与培育
- (三)原种和栽培种
- (四)菌种保藏
- (五)菌种的退化、提纯与复壮
- (六)菌种质量鉴定

五、栽培袋制作

- (一)香菇栽培品种
- (二)栽培季节安排
- (三)栽培场地选择
- (四)培养料的配制
- (五)灭菌与接种

六、发菌及转色管理

- (一)技术要求
- (二)发菌管理
- (三)转色管理
- (四)菌袋越夏

七、出菇管理

- (一)技术要求
- (二)催蕾
- (三)育蕾管理
- (四)蹲蕾管理
- (五)花菇管理
- (六)不同出菇时期的管理

八、采收与转潮管理

- (一)采收标准
- (二)采收时间和方法
- (三)转潮管理

九、其他栽培模式

- (一)段木栽培
- (二)菌砖栽培技术

<<香菇袋栽新技术>>

(三)覆土法栽培香菇技术

(四)木屑开放式栽培

十、杂菌及病虫害防治

(一)杂菌感染

(二)侵染性病害

(三)生理性病害

(四)香菇害虫

(五)其他有害生物

十一、保鲜与加工

(一)保鲜

(二)加工

(三)烹饪指导及常用食谱

附录

附录一 干湿温度计使用及空气相对湿度查对

附录二 高压蒸汽灭菌压力计读数与温度关系

附录三 培养料营养成分

附录四 溶液、农药稀释计算法

附录五 常用消毒剂使用方法

附录六 主要农药使用方法

参考文献

<<香菇袋栽新技术>>

章节摘录

2.药用价值大量实践证明,香菇防治癌症范围广泛,并已用于临床治疗。

香菇还含有多种维生素、矿物质,对促进人体新陈代谢、提高机体适应能力有很大作用。

香菇还对糖尿病、肺结核、传染性肝炎、神经炎等有治疗作用,又可用于消化不良、便秘、减肥等。

我国不少古籍中记载香菇“益气不饥,治风破血和益胃助食”。

民间用来助痘疮、麻疹的诱发,治头痛头晕。

现代研究证明,香菇多糖可调节人体内有免疫功能的T淋巴细胞活性,可降低甲基胆蒽诱发肿瘤的能力。

香菇对癌细胞有强烈的抑制作用,对小白鼠肉瘤180的抑制率为97.5%,对艾氏癌的抑制率为80%。

香菇还含有双链核糖核酸,能诱导产生干扰素,具有抗病毒能力。

香菇富含B族维生素、铁、钾、维生素D原(经日晒后转成维生素D),味甘,性平,主治食欲减退、少气乏力。

香菇中含有抗肿瘤成分香菇多糖、含有降低血脂的成分香菇太生、香菇腺嘌呤和腺嘌呤的衍生物,同时还含有抗病毒的成分干扰素的诱发剂——双链核糖核酸,是不可多得的保健食品之一。

香菇中含不饱和脂肪酸甚高,还含有大量的可转变为维生素D的麦角甾醇和菌甾醇,对于增强抗病能力、预防及治疗感冒有良好效果。

经常食用对预防人体,特别是婴儿因缺乏维生素D引起的血磷、血钙代谢障碍而导致的佝偻病有益,可预防人体各种黏膜及皮肤病。

……

<<香菇袋栽新技术>>

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>