第一图书网, tushu007.com

<<新法栽培猴头菇>>

图书基本信息

书名：<<新法栽培猴头菇>>

13位ISBN编号：9787560953786

10位ISBN编号：7560953786

出版时间：2010-2

出版时间：华中科技大学出版社

作者：张胜友 编

页数：169

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

野生猴头菇产于原始森林之中，是一种极其珍贵的食用菌，子实体悬挂于树干上。
猴头菇营养丰富，富含多种维生素及多肽。
经医学证实，猴头菇具有修复肌体组织、增强细胞活力、延年益寿，并具有抗癌、美容等药用功效。
猴头菇质嫩、气味香醇、可口，有“素中荤”之美称。
其食用方法多样，有素炒、荤炒、清炖、红烧、蒸煮等，是极为难得的珍馐美味。
《新法栽培猴头菇》系统介绍了猴头菇的品种特性，菌种培育、生产，猴头菇栽培的各种方式，以及菌袋生产的制袋：接种、培育、出菇、采收、保鲜、干制的技术要领和各个生产环节的注意事项，有针对性地介绍了猴头菇的病虫害防治技术。
《新法栽培猴头菇》内容薪颖，技术先进，通俗易懂，实用性、可操作性强，适合广大猴头菇种植者参考应用，又可作为食用菌科研、教学人员的参考读物。

<<新法栽培猴头菇>>

书籍目录

第一章 猴头菇简介第一节 分类及主要品种第二节 利用及栽培历史第三节 生产现状及市场前景第二章 猴头菇的经济价值第一节 营养成分第二节 食用价值第三节 药用价值第四节 药理作用第三章 猴头菇的生物学特性第一节 形态特征第二节 生活周期第三节 生长发育条件第四章 猴头菇菌种选育第一节 选种方法第二节 育种技术第五章 猴头菇菌种制作第一节 菌种制作设备第二节 菌种培养基及其配制第三节 无菌操作技术第四节 菌种分离技术第五节 母种扩大培养第六节 菌种质量检查和菌种保藏第七节 菌种的衰退与复壮第六章 子实体生产第一节 栽培季节第二节 瓶栽技术第三节 塑料袋栽培技术第七章 高产栽培新模式第一节 高产瓶栽法第二节 高产袋栽法第三节 室内吊袋栽培法第四节 仿野生栽培法第五节 大田阳畦栽培第六节 竹荪畦床套种猴头菇第七节 酒糟栽培猴头菇第八节 甜菜废丝料栽培猴头菇第九节 甘蔗渣栽培猴头菇第十节 棚室脱袋覆土栽培法第十一节 发酵料不灭菌栽培法第八章 菌丝体培养第一节 菌丝体固体发酵和液体深层发酵第二节 菌丝体液体深层发酵的特点、用途及简介第九章 猴头菇病虫害及畸形菇防治第一节 病虫害防治第二节 畸形菇防治第十章 猴头菇保鲜与加工第一节 猴头菇的保鲜第二节 猴头菇的加工附录A 食用菌生产消毒剂的配制及使用方法主要参考文献

章节摘录

猴头菇担孢子有性的区别，在适宜的温度和湿度条件下萌发产生芽管，芽管不断延伸形成菌丝，称为初生菌丝或一次菌丝，这种菌丝瘦弱而生长能力差。
菌丝细胞只有一个核，称之为单核菌丝。
单核菌丝在猴头菇生活史中，存在时间较短。
不同性别的两条单核菌丝相互融合，即进行质配，生成次生菌丝，其细胞内有两个核。
次生菌丝较初生菌丝粗壮，生命力较强，繁殖生长能力较强，在猴头菇生活史中存在的时间长，在生理生长中具有养分、水分的吸收、运输功能，在基质中达到生理成熟后，遇到适宜的条件便会形成子实体。
组成子实体的菌丝称为三生菌丝，它是组织化了的菌丝，与次生菌丝在生理功能上不同，不具有吸收养分和水分的能力。
随着子实体的膨大，周身出现白色菌刺，在菌刺表面形成子实层并长出担子细胞。
担子细胞是由内子实层上的双核菌丝顶端细胞发育而来的。
顶端细胞中的两个核先进行核配，形成二倍体的核，即为合子。
合子进行两次细胞分裂，其中有一次减数分裂生成4个单倍体的细胞核，然后4个单核细胞进入担子小梗的顶端，4个单核细胞发育成4个担孢子。
这样从担孢子萌发，经过各个不同生长阶段，再形成担孢子的过程，便是猴头菇生活史中的有性大循环（见图3-2）。
猴头菇在有性大循环中还会发生无性小循环，即处在不利的环境中，如在干燥、高温等条件下，次生菌丝分生会变慢，会将养分和水分转移到一个细胞中，导致细胞壁变厚，细胞个体增大，贮藏较多的养分，呈一种休眠状态，这种细胞称为厚垣细胞，或称为厚垣孢子。
厚垣孢子两端的细胞会因收缩而死亡，厚垣孢子具有较强的抗高温、抗干燥能力，一旦外部环境条件适宜时。

第一图书网, tushu007.com

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