第一图书网, tushu007.com

<<新法栽培优质高产平菇>>

图书基本信息

书名：<<新法栽培优质高产平菇>>

13位ISBN编号：9787560953793

10位ISBN编号：7560953794

出版时间：2010-2

出版时间：华中科技

作者：张胜友 编

页数：162

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

《新法栽培优质高产平菇》全面、系统地介绍了平菇的生产现状、营养价值、发展前景、生物学特性，以及平菇的菌种生产过程、人工栽培培育的传统方法和新式方法、保鲜与加工方法等。
通过新老栽培技术相结合，为读者开拓了平菇栽培方法的新视野。
全书内容丰富、技术先进、图文并茂、通俗易懂，可操作性极强，适合食用菌栽培行业人士、食用菌生产厂商及加工厂工作人员阅读。

<<新法栽培优质高产平菇>>

书籍目录

第一章 概述第一节 平菇的分类地位及自然分布第二节 平菇的栽培历史及产量第三节 平菇的营养价值与药用价值第四节 平菇产业的发展前景第二章 平菇的生物学特性第一节 形态特征第二节 营养与繁殖器官的形成第三节 生活史第四节 适生环境第三章 平菇菌种的生产技术第一节 菌种的分级第二节 常用培养基第三节 灭菌设备及使用方法第四节 接种设备及使用方法第五节 菌种分离纯化与扩繁培养第四章 平菇的人工栽培第一节 栽培场地选择第二节 栽培原料配制第三节 栽培品种简介第四节 栽培季节选择第五节 菌种播种第六节 常用人工栽培技术第五章 新方法培育平菇第一节 平菇塑料大棚畦床栽培法第二节 平菇地沟栽培法第三节 花墙式栽培平菇第四节 泥面菌墙栽培平菇第五节 平菇太阳能温床栽培法第六节 阳畦新筑法栽培平菇第七节 菌墙新筑法栽培平菇第八节 地下温室栽培平菇第九节 平菇夏栽高产巧法第十节 平菇袋式通气栽培法第十一节 宽幅筒状塑料薄膜大袋栽培平菇第十二节 平菇稻草栽培法第十三节 甘蔗渣法栽培平菇第十四节 平菇杂木屑生料栽培法第十五节 塑料拱棚立体覆土栽培平菇第十六节 处理玉米芯培养料的四种方法第六章 平菇栽培常见问题及防治措施第一节 菌丝生长期常见问题及防治措施第二节 出菇期间的常见问题及防治措施第七章 常见的杂菌、害虫及防治措施第一节 菌种中常见的杂菌、害虫及防治措施第二节 栽培中常见的杂菌、害虫及其防治措施第八章 平菇的保鲜与加工第一节 保鲜储藏第二节 加工第三节 罐藏第四节 平菇泡菜第五节 速冻平菇主要参考文献

章节摘录

一、碳源　　碳源是平菇生长所需的重要营养来源。
它不仅是合成碳水化合物和氨基酸的原料，也是重要的能量来源。
平菇所需营养主要从分解枯木、枯草中获得。
枯木、枯草中的纤维素、木质素、半纤维素能被平菇菌丝分泌的纤维素酶、木质素酶、半纤维素酶分解成单糖一葡萄糖、木糖、半乳糖和果糖，直接为菌丝细胞所吸收。
在制作母种培养基时添加葡萄糖、蔗糖，有利于菌丝直接吸收，促使平菇较快生长。
而在实际栽培过程中，以稻草、麦秸、玉米芯、甘蔗渣、棉籽壳、木屑等作为培养料，即可供给平菇生长所需的碳源。
二、氮源　　氮源也是平菇生长所需的重要营养来源。
平菇在合成蛋白质和核酸时，氮素是必不可少的原料。
平菇菌丝中富含各种蛋白酶，能将基质中的蛋白质分解成结构简单并能被菌丝直接吸收的氨基酸。
尿素、铵盐和硝酸盐也是平菇的氮源，而且能被菌丝直接吸收。
但这种小分子化合物添加在培养料中，不仅在高温灭菌时很容易被破坏或挥发掉，而且价格较贵，成本较高，因此在实际栽培中很少使用。
在实际栽培过程中，一般多利用天然的含氮化合物，如米糠、麸皮、玉米粉、豆饼粉等作为氮素营养来源。
这些农副产品不仅补充了氮素营养和维生素，也是早期的辅助碳素营养，并可诱导菌丝产生纤维素酶，加速培养料的分解。
但要注意，添加的米糠等辅料一定要新鲜，因为陈旧的米糠、麸皮中的脂肪会呈游离状态，对菌丝有抑制作用。

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