第一图书网, tushu007.com

<<中国液体菌种生产新技术>>

图书基本信息

书名：<<中国液体菌种生产新技术>>

13位ISBN编号：9787560954608

10位ISBN编号：756095460X

出版时间：2010-2

出版时间：华中科技

作者：张胜友 编

页数：148

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

内容概要

《中国液体菌种生产新技术》对最新的食用菌液体菌种研究进展进行了详细的介绍，包括发酵设备、发酵相关参数及检测方法等。
而对研究最多的具有极大的潜在经济价值的灵芝和蛹虫草，还详细介绍了从菌种制备到人工栽培的详细过程。
《中国液体菌种生产新技术》可作为食用菌制种厂、生产场、专业户等的工具书或参考书。

<<中国液体菌种生产新技术>>

书籍目录

第一章 绪论第一节 概述第二节 食用菌液体菌种的生产设施第三节 菌丝的形态及其对发酵过程的影响第四节 深层培养检测第五节 针对丝状真菌的发酵罐的设计第二章 液体菌种生产的一般过程第一节 培养基的制作第二节 液体菌种接种时受污染的原因第三节 液体菌种的质量检查第四节 食用菌液体菌种发酵终点的简便检测方法第五节 液体菌种的使用方法第三章 蛹虫草与灵芝的液体菌种制备第一节 蛹虫草液体菌种的制备及应用第二节 灵芝液体菌种、菌丝体制备及其栽培技术第四章 其他常见食用菌菌种的生产技术第一节 杏鲍菇液体菌种的生产技术第二节 鸡腿菇液体菌种的生产技术第三节 香菇液体菌种的生产技术第四节 平菇液体菌种的生产技术第五节 姬松茸液体菌种的生产技术第六节 黑木耳液体菌种的生产技术第七节 阿魏菇液体菌种的生产技术第八节 草菇液体菌种生产技术第九节 金针菇的液体菌种生产技术第十节 茶树菇液体菌种生产技术第十一节 竹荪深层培养的生产技术附录A 食用菌常用培养料及添加料主要参考文献

章节摘录

真菌的形态结构及其生物量会显著影响发酵液的流变性质，在发酵过程中发酵液表现为非牛顿流体（如平汉型塑性流体、拟塑型流体、涨塑性流体及凯松流体等），这种培养液具有假塑性（pseudoplastic）或剪切稀化（shearthinning）性质，悬浮菌丝体的相互作用可导致发酵液的非牛顿特性。
菌丝的相互缠结和氢键作用导致发酵液黏稠，在发酵罐中高剪切力区域，如搅拌桨或喷气装置附近，菌丝体的聚集被迅速破坏，这些区域发酵液的流变性（rheology）通常是不同于剪切力较小的周边区域。
菌丝分散的发酵液也表现为触变性（thixotmpic）或随时间而变的性质，在恒定剪切力作用下，发酵液的表面黏度随时间的延长而下降，这是由于悬浮菌丝沿剪切力方向排列所致。
形成菌球的真菌悬浮液其黏度要低得多，因为菌球一般是分散的球状体，它对大体积流体的性质影响不大。
需要指出的是：菌体的形态会影响发酵液的性质，但菌丝体本身形态的形成也与发酵液的性质有关，而且菌体的一些细胞外代谢产物（如胞外多糖）也会影响发酵液的流变特性。
三、发酵液黏稠带来的问题　　在有些丝状真菌的深层发酵过程中，发酵液的黏稠会引起一系列严重的问题。
由于发酵液黏稠就很难使它们混合均匀，致使营养物质、溶解氧、PH值、CO：、温度等在发酵罐中出现差异。
一般来说，发酵液的黏度越大，这些问题也越严重，特别是在大规模发酵过程中。

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