

<<食用菌栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<食用菌栽培技术>>

13位ISBN编号：9787561537527

10位ISBN编号：7561537522

出版时间：2011-12

出版时间：厦门大学出版社

作者：阮淑明

页数：215

字数：365000

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>

<<食用菌栽培技术>>

内容概要

食用菌是大众喜爱的食品，联合国粮农组织曾提出口号：21世纪最合理的膳食结构是“一荤一素一菇”，菇指的就是食用菌。

现在研究发现，食用菌在膳食中所含营养特别全面，其中所含的香菇多糖，有利于提高免疫力，具有很好的抗癌作用。

近年来不管是在食用菌常规栽培方法还是在工厂化生产方面，都取得了长足的进步。

随着人们生活水平的提高，健康食品越来越受到青睐，这同时也对食用菌的栽培及驯化等提出了更高的要求。

全书共6篇8章，分别介绍食用菌基础知识、菌种制作、常规栽培技术和工厂化栽培技术、病虫害防治、食用菌的储藏与加工，并编写了实践技能项目。

本书以福建省的食用菌生产为背景，编写作者是从事食用菌教学、科研的教师和进行开发研究的专家及食用菌生产的技术人员。

本书理论联系实际，内容新颖实用，基础理论通俗易懂，栽培技术先进、成熟、实用。

本书可作为高职高专院校生物类及其相关专业的教学用书，也可作为广大生产者及有关管理人员的实用参考书。

<<食用菌栽培技术>>

书籍目录

第一篇 食用菌基础知识

第1章 绪论

- 1.1 食用菌的资源与生产现状
- 1.2 中国食用菌产业的现状与发展趋势
 - 1.2.1 中国食用菌产业的重要性
 - 1.2.2 存在的主要问题
 - 1.2.3 中国食用菌产业发展趋势

第2章 食用菌基础知识

- 2.1 食用菌分类
 - 2.1.1 自然界生物的分类
 - 2.1.2 真菌、大型真菌和食用菌
 - 2.1.3 食用菌的分类地位
- 2.2 食用菌形态结构
 - 2.2.1 菌丝体
 - 2.2.2 子实体
- 2.3 食用菌营养
 - 2.3.1 食用菌的营养与吸收
 - 2.3.2 食用菌的营养类型
- 2.4 消毒与灭菌
 - 2.4.1 消毒与灭菌的概念
 - 2.4.2 消毒与灭菌的一般方法

本章小结

第二篇 菌种制作

第3章 食用菌菌种选育与生产

- 3.1 菌种生产的基本设备
 - 3.1.1 配科室设备
 - 3.1.2 灭菌设备
 - 3.1.3 接种设备
 - 3.1.4 培养菌种设备

.....

第三篇 食用菌栽培

第四篇 食用菌病虫害防治

第五篇 食用菌的储藏与加工

第六章 实践技能

参考文献

<<食用菌栽培技术>>

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>