

<<双孢蘑菇设施栽培>>

图书基本信息

书名：<<双孢蘑菇设施栽培>>

13位ISBN编号：9787802331143

10位ISBN编号：7802331145

出版时间：2006-1

出版时间：中国农业科学技术出版

作者：本社

页数：221

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>

<<双孢蘑菇设施栽培>>

内容概要

《双孢蘑菇设施栽培》全面系统地介绍了双孢蘑菇设施栽培技术，是对课题工作组和国内外同行研究成果的总结，内容丰富，资料翔实，理论联系实际，具有较强的科学性和实用性，对双孢蘑菇的推广和开发，开创我国食用菌行业的新局面，具有重要的理论和现实意义。

《双孢蘑菇设施栽培》可作为农林、食品、轻工和医药等技术人员的参考资料，也可作为广大农村进行双孢菇栽培的参考书。

<<双孢蘑菇设施栽培>>

作者简介

刘君昂，男，中南林业科技大学教授，硕士生导师。
中国林学会青年工作委员会副秘书长，湖南省林学会会员。
曾获湖南省农村工作先进个人称号。
主要研究方向：森林经理、森林应用微生物和经济真菌。
主持国家项目“双孢蘑菇设施栽培新技术引进”及省部级课题等多项，有2项科研成果获省部级科技进步奖。
公开发表科技论文20余篇。

<<双孢蘑菇设施栽培>>

书籍目录

一、概述 (一) 双孢蘑菇的经济价值 (二) 双孢蘑菇国内外的产销状况 (三) 双孢蘑菇国内外栽培现状及发展趋势 (四) 双孢蘑菇设施栽培的意义

二、双孢蘑菇的形态特征及其生长发育条件 (一) 双孢蘑菇的形态特征 (二) 双孢蘑菇生活史 (三) 双孢蘑菇的生长发育条件

三、双孢蘑菇主栽品种及特性 (一) 国外主栽品种及特性 (二) 国内主栽品种及特性

四、双孢蘑菇菌种选育与制种技术 (一) 菌种选育 (二) 制种技术

五、双孢蘑菇堆肥发酵原理 (一) 堆肥料中的微生物群 (二) 堆肥中微生物群动态 (三) 前发酵原理 (四) 后发酵原理

六、双孢蘑菇规范化、集约化栽培技术 (一) 栽培工艺与培养料准备 (二) 菇房建造 (三) 培养料前发酵 (四) 菇房培养料后发酵 (五) 播种及菌丝培养管理 (六) 土样制作及覆土 (七) 出菇管理

七、双孢蘑菇工厂化栽培技术 (一) 生产场地布局及原料准备 (二) 双孢蘑菇栽培工艺 (三) 堆肥集中发酵隧道建设 (四) 菇房建设 (五) 栽培与管理技术要点

八、双孢蘑菇常见病虫害防治 (一) 双孢蘑菇病害基础知识 (二) 双孢蘑菇真菌性病害及其防治 (三) 双孢蘑菇细菌性病害 (四) 双孢蘑菇病毒性病害 (五) 双孢蘑菇竞争性杂菌 (六) 双孢蘑菇生理性病害 (七) 双孢蘑菇虫害及其防治 (八) 双孢蘑菇病虫害综合防治

九、双孢蘑菇采收、保鲜与加工技术 (一) 双孢蘑菇的采收 (二) 双孢蘑菇的保鲜 (三) 双孢蘑菇的加工

附件一 无公害食品食用菌栽培基质安全技术要求
附件二 绿色食品食用菌
附件三 常用消毒剂的使用
参考文献
后记

<<双孢蘑菇设施栽培>>

章节摘录

一、概述 (一) 双孢蘑菇的经济价值 双孢蘑菇因其担子上通常仅着生2个担孢子而得名，在分类上隶属真菌门，担子菌纲，无隔担子菌亚纲，伞菌目，蘑菇科，蘑菇属。

中文别名为蘑菇、双孢菇、洋蘑菇、白蘑菇。

欧美各国生产经营者称之为普通栽培蘑菇、纽扣蘑菇。

是目前唯一的一种全球性栽培的食用菌。

双孢蘑菇含有丰富的蛋白质、多糖、维生素、核苷酸和不饱和脂肪酸，不仅营养丰富，肉质肥厚，味道鲜美，而且热能低，具有很高的医疗保健作用，可以延年益寿，保持青春活力，日益受到各国人民的喜爱。

据报道，鲜蘑菇含蛋白质3%-4%，脂肪0.2%~0.3%，碳水化合物2.4%~3.8%。

双孢蘑菇含的蛋白质高于一般蔬菜，在植物性食物中位居前列，某些品种粗蛋白质含量可占干物质的40%。

1公斤双孢蘑菇的蛋白质含量，相当于2公斤瘦肉、3公斤鸡蛋或12公斤牛奶蛋白质含量，几乎是芦笋、菠菜、马铃薯等蔬菜的2倍，与牛奶等值。

据分析，双孢蘑菇含有的蛋白质品质好，吸收率高，可消化率达70%-90%，是公认的“十分好的蛋白质来源”，享有“植物肉”和“素中之荤”之称。

双孢蘑菇的氨基酸组成较全面，含有18种氨基酸，其中人体所必需的氨基酸有8种，尤其是色氨酸和赖氨酸，在一般植物蛋白中是缺乏的。

除富含人体必需的赖氨酸以及常见的谷氨酸、精氨酸、天门冬酸、丝氨酸、甘氨酸、苏氨酸、丙氨酸、苯丙氨酸。

.....

<<双孢蘑菇设施栽培>>

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>