<<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) 工样制作及覆土(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)双孢蘑菇属基础知识(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 绿色食品食用茵附件三 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