

图书基本信息

书名：<<食用菌菌种生产与珍稀食用菌栽培400问>>

13位ISBN编号：9787807625780

10位ISBN编号：7807625783

出版时间：2008-12

出版单位：吉林出版集团有限责任公司

作者：12316新农村热线专家组 编

页数：142

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

《新农村建设丛书》是一套针对“农家书屋”、“阳光工程”、“春风工程”专门编写的丛书，是吉林出版集团组织多家科研院所及千余位农业专家和涉农学科学者，倾力打造的精品工程。

本丛书共分五辑，每辑100册，每册介绍一个专题。

第一辑为农村科技致富系列；第二辑为12316专家热线解答系列；第三辑为普通初中绿色证书教育暨初级职业技术教育教材系列；第四辑为农村富余劳动力向非农产业转移培训教材系列；第五辑为新农村建设综合系列。

丛书内容编写突出科学性、实用性和通俗性，开本、装帧、定价强调适合农村特点，做到让农民买得起，看得懂，用得上。

希望本书能够成为一套社会主义新农村建设的指导用书，成为一套指导农民增产增收、脱贫致富、提高自身文化素质、更新观念的学习资料，成为农民的良好良师益友。

书籍目录

上篇 食用菌菌种生产一、基础知识1. 什么是食用菌, 什么是药用菌2. 为什么有些野生食用菌价格高却不能栽培3. 目前可以栽培的食用菌种类有哪些4. 腐生食用菌有哪些5. 哪些是木腐食用菌6. 木腐食用菌适合生料栽培吗7. 哪些是草腐食用菌8. 草腐食用菌一般如何灭菌9. 什么是菌丝体10. 什么是子实体, 子实体由哪几部分组成11. 食用菌生长发育分哪2个阶段12. 为什么说无性繁殖是食用菌繁殖的基本方式13. 食用菌可利用的碳源主要是什么14. 食用菌可利用的氮源主要是什么15. 什么叫碳氮比, 如何计算和确定碳氮比16. 食用菌菌种生产为什么不考虑碳氮比17. 食用菌需要哪些无机盐18. 食用菌需要哪些生长因子19. 温度对菌丝体生长和子实体发育有什么影响20. 食用菌分哪几种温型21. 水分和湿度对食用菌生长发育有什么影响22. 不同食用菌适宜pH值(酸碱度)范围不一样吗23. 氧气和二氧化碳对食用菌生长发育有什么影响24. 光线在食用菌生长发育过程中有什么作用25. 什么是食用菌菌种26. 优良食用菌品种是怎样获得的27. 怎样进行食用菌组织分离28. 如何进行食用菌基内菌丝分离29. 用手掰开和用刀切开所得的菇体有区别吗30. 菇类组织分离应选哪一部位31. 耳类组织分离有几种方法32. 什么是食用菌品种, 什么是食用菌菌种33. 什么是食用菌固体菌种34. 食用菌固体菌种有几种类型35. 食用菌菌种可分为几级36. 什么是谷粒菌种37. 什么是枝条菌种38. 什么是颗粒菌种39. 什么是菌种钉40. 什么是母种41. 什么是原种42. 什么是栽培种43. 什么是二级菌种繁育体系44. 什么是三级菌种繁育体系45. 可以用三级种繁育四级种吗46. 什么是食用菌液体菌种47. 液体菌种生产工艺流程如何48. 不同食用菌菌种进行液体发酵配方一样吗49. 食用菌液体菌种生产对配方原料有要求吗50. 生产液体菌种应注意哪几方面51. 生产菌种用的培养基有几种.....下篇 珍稀食用菌栽培参考文献

章节摘录

上篇 食用菌菌种生产 一、基础知识 1. 什么是食用菌, 什么是药用菌 食用菌是一类可供人们食用的大型真菌, 具有肉质、胶质或纤维质的子实体, 俗称“菇”、“蕈”、“菌”或“耳”。

如香菇、平菇、猴头菇、黑木耳、银耳、榆耳和双孢菇等。

在分类学上大部分属真菌门中的担子菌亚门, 少部分属于子囊菌亚门, 子实体一般都比较大大, 与其他真菌相比, 它们是属于最大型的, 因此也称“大型真菌”。

药用菌是指能治疗疾病、具有药用价值的一类真菌。

即对人体有保健作用, 对疾病有预防、抑制或治疗作用的真菌。

例如灵芝、猪苓等。

其中有一些种类不仅具有医疗保健作用, 还可以食用, 被称为药食兼用真菌, 如猴头菇、榆耳等, 它们广义上都称为药用菌。

2. 为什么有些野生食用菌价格高却不能栽培 所有食用菌都不能直接利用太阳光能、二氧化碳和水合成碳水化合物。

但是它们营养类型多、适应能力强, 能够利用不同有机物质, 在特定环境中生长、繁殖。

食用菌按照进化速度的快慢可分为腐生食用菌、寄生食用菌和共生食用菌3种类型。

.....

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>