

<<食用菌栽培技术问答>>

图书基本信息

书名：<<食用菌栽培技术问答>>

13位ISBN编号：9787811172485

10位ISBN编号：7811172488

出版时间：2008-1

出版时间：中国农业大学出版社

作者：陈青君

页数：273

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>

<<食用菌栽培技术问答>>

内容概要

食用菌是21世纪的健康保健食品，食用菌产业是21世纪的朝阳产业。

《食用菌栽培技术问答》以问答的形式阐述了食用菌的食疗价值和在生态农业中的作用，就食用菌标准化生产的意义、工厂化食用菌生产进行提问。

对食用菌学基本知识、食用菌菌种制作与保藏技术进行了问答。

对平菇、香菇等21种食药两用真菌的栽培技术进行分解、提问和解答。

对食用菌病虫害防治、食用菌产品的贮藏及加工方面的问题也进行了归纳和解答。

<<食用菌栽培技术问答>>

书籍目录

一、食用菌的食疗价值和在生态农业中的作用1.食用菌的营养价值与保健功能有哪些？

- 2.食用菌的食疗价值有哪些？
 - 3.一些有名的野生食用菌都可以治疗哪些疾病？
 - 4.为什么说食用菌可作为糖尿病患者的理想食品？
 - 5.为什么食用菌对病毒性疾病与植物病害有防治作用？
 - 6.食用菌在其他方面的医疗保健作用有哪些？
 - 7.目前我们常吃的食用菌类和药用菌类有哪些？
 - 8.灵芝有哪些药用成分？
 - 9.灵芝有哪些药理作用？
 - 10.灵芝的保健食品有哪些？
 - 11.蛹虫草有哪些营养价值？
 - 12.蛹虫草有哪些临床功能与医疗保健价值？
 - 13.蛹虫草食用方法有哪些？
 - 14.冬虫夏草的主要成分有哪些？
 - 15.冬虫夏草的医药价值有哪些？
 - 16.猴头菇的营养价值有哪些？
 - 17.猴头菇的药用价值有哪些？
 - 18.茯苓的营养与药用价值有哪些？
 - 19.猪苓的药用价值有哪些？
 - 20.蜜环菌的营养与药用价值有哪些？
 - 21.松茸的营养与药用价值有哪些？
 - 22.草菇的营养价值与食疗作用有哪些？
 - 23.鸡腿菇的营养价值与食疗作用有哪些？
 - 24.竹荪的营养价值与食疗作用有哪些？
 - 25.双孢菇的营养价值与食疗作用有哪些？
 - 26.香菇的营养价值与食疗作用有哪些？
 - 27.平菇的营养价值与食疗作用有哪些？
 - 28.木耳的营养价值与食疗作用有哪些？
 - 29.银耳的营养价值与食疗作用有哪些？
 - 30.金针菇的营养价值与食疗作用有哪些？
 - 31.杏鲍菇食疗价值有哪些？
 - 32.白灵菇食疗价值有哪些？
 - 33.茶树菇食疗价值有哪些？
 - 34.灰树花食疗价值有哪些？
 - 35.姬松茸食疗价值有哪些？
 - 36.食用了毒蘑菇会立即死亡吗？
 - 37.毒菇的利与弊有哪些？
 - 38.识别毒菌的正确方法是什么？
 - 39.食用菌在农业生态系统中的作用有哪些？
 - 40.为什么说发展食用菌是振兴农村经济的优势产业？
 - 41.为什么说食用菌产业是节水型产业？
 - 42.为什么说食用菌产业是循环型农业的重要组成？
- #### 二、食用菌标准化生产的意义43.什么是食用菌标准化生产？
- 44.影响食用菌标准化生产的主要因素有哪些？
 - 45.为什么我国的菌种生产难以规范？

<<食用菌栽培技术问答>>

- 46.为什么说食用菌产业呼唤标准化？
- 47.为什么说我国加入WTO后，食用菌产品的安全性更加重要？
- 48.为什么说实施标准化生产是发展我国食用菌生产的战略举措和主要途径？
- 49.食用菌标准化生产的内涵和目标是什么？
- 50.我国实现食用菌标准化目标的步骤分几步？
- 51.为什么要建立食用菌标准化生产示范基地？
- 52.怎样进行标准化生产？
- 53.实施食用菌标准化生产的主要措施有哪些？
- 54.标准化生产对企业发展有什么影响？
- 55.怎样制订企业食用菌生产标准体系？
- 56.生产绿色食用菌的规范栽培技术是什么？
- 三、食用菌工厂化生产57.食用菌工厂化生产的原理和定义是什么？
- 58.为什么说食用菌工厂化生产，是历史的必由之路？
- 59.食用菌工厂化生产形成的背景是什么？
- 60.食用菌工厂化、产业化生产的优势有哪些？
- 61.食用菌工厂化生产的基本模式是什么？
- 62.食用菌工厂化生产必须具备的条件有哪些？
- 63.怎样建立与实施有效的工厂化生产技术体系？
- 64.怎样准确定位并建立与之相适应的工厂化管理体制，保证企业良性运行？
- 65.食用菌工厂化生产对技术的要求有哪些？
- 66.食用菌工厂化生产的技术定位是什么？
- 67.工厂化食用菌生产需要哪些技术做保障？
- 68.食用菌工厂化生产所需的硬件和软件是什么？
- 69.食用菌工厂化生产基本的工艺流程是什么？
- 70.食用菌工厂化生产的关键技术是什么？
- 71.什么是“菌包”栽培？
- 有什么优点？
- 四、食用菌学基本知识72.什么是食用菌？
- 食用菌的种类和分类情况怎样？
- 73.食用菌是如何繁殖的？
- 74.菌丝体的作用是什么？
- 75.子实体是如何形成的？
- 76.子实体由哪几个部分组成？
- 77.什么叫原基？
- 78.什么是食用菌的生活史？
- 79.食用菌的营养方式有哪几种类型？
- 80.食用菌生长对营养物质有什么要求？
- 81.为什么在配制培养基时需加入蔗糖、葡萄糖等一些简单糖类？
- 82.什么是食用菌生产中的碳源？
- 83.什么是食用菌生产中的氮源？
- 84.什么是培养基的碳氮比（C/N）？
- 85.为什么配制培养基时需加入维生素？
- 86.无机盐类在食用菌生产中的作用是什么？
- 87.食用菌对培养料水分和空气相对湿度有什么样的要求？
- 88.含水量对菌丝生长有什么影响？
- 89.子实体所需的水分来自什么地方？
- 90.空气湿度对于子实体有什么影响？

<<食用菌栽培技术问答>>

- 91.食用菌生长发育对温度的需求特点是什么？
- 92.食用菌生产中如何划分高、中、低温型品系？
- 93.食用菌生产中如何划分恒温结实型和变温结实型？
- 94.食用菌生长发育对通气条件要求是什么？
- 95.培养料的酸碱度对菌丝生长有何影响？
- 96.怎样调节培养料的pH值？
- 97.人工栽培食用菌配料时，料内的pH值为什么要比最适pH值偏高些？
- 98.光照对食用菌生长发育有什么作用？
- 五、食用菌菌种制作与保藏技术
- 99.生产食用菌菌种需要哪些物质条件？
- 100.生产食用菌菌种的实验室应常备哪些物品？
- 101.生产食用菌菌种的配料室应常备哪些物品？
- 102.生产食用菌菌种的灭菌室应常备哪些物品？
- 103.生产食用菌菌种的无菌室应常备哪些物品？
- 104.生产食用菌菌种的培养室应常备哪些设备？
- 105.生产食用菌菌种常用的物品有哪些？
- 106.为什么要人工选育食用菌菌种？
- 107.人工选育食用菌菌种有哪些方法？
- 108.怎样利用人工选择法进行食用菌菌种的选育？
- 109.怎样利用杂交育种法进行食用菌菌种的选育？
- 110.怎样利用诱变育种法进行食用菌菌种的选育？
- 111.怎样利用遗传工程法进行食用菌菌种的选育？
- 112.配制食用菌菌种培养基的基本原则是什么？
- 113.母种培养基怎样配制？
- 114.原种培养基怎样配制？
- 115.生产种培养基怎样配制？
- 116.食用菌菌种的培养基有哪些种类？
- 117.什么是天然培养基？
- 118.什么是半合成培养基？
- 119.什么是合成培养基？
- 120.什么是液体培养基？
- 121.什么是固体培养基？
- 122.食用菌的菌种培养基为什么要灭菌？
- 123.食用菌的菌种培养基怎样灭菌？
- 124.什么是高压蒸汽灭菌？
- 125.什么是常压蒸汽灭菌？
- 126.什么是间歇性灭菌法？
- 127.什么是过滤除菌？
- 128.什么是化学药剂灭菌法？
- 129.什么是食用菌的纯培养？
- 130.什么是食用菌的传代培养？
- 131.怎样制作食用菌的母种？
- 132.怎样进行斜面母种转管？
- 133.什么是食用菌的菌种分离？
分离时怎样选择种菇？
- 134.食用菌菌种分离方法有哪些？
- 135.什么是孢子分离法？
- 136.什么是组织分离法？

<<食用菌栽培技术问答>>

- 137.什么是基质分离法？
- 138.怎样制作食用菌的原种？
- 139.原种的接种方法是怎样的？
- 140.原种培养时要注意什么？
- 141.怎样制作食用菌的生产种？
- 142.生产种接种时注意哪些问题？
- 143.生产种培养时注意哪些问题？
- 144.食用菌菌种为什么会退化？
- 145.食用菌菌种退化的表现有哪些？
- 146.怎样防止食用菌菌种退化？
- 147.食用菌菌种的标签有什么规格？
- 148.怎样书写食用菌的菌种标签？
- 149.详细标签怎样写？
- 150.简明标签怎样写？
- 151.食用菌引种须知哪些？
- 152.怎样使用高压灭菌锅？
- 153.不同原料灭菌时间、压力有什么不同？
- 154.怎样正确使用紫外线灯？
- 155.怎样使用甲醛熏蒸灭菌？
- 156.怎样驱除室内残留甲醛气味？
- 157.怎样使用硫磺熏蒸灭菌？
- 158.接种室的建造原则是什么？
- 159.接种原则是什么？
- 160.食用菌栽培场地如何选择？
- 161.接种箱的设计和使用要求是什么？
- 162.无菌操作规程是什么？
- 163.无菌程度的检验方法有哪些？
- 164.购买何种药品进行消毒灭菌？
- 165.用酒精消毒使用浓度是多少？怎样配制？
- 166.液体菌种和固体菌种各有哪些优缺点？
- 167.液体菌种的质量标准有哪些？
- 168.试管棉塞的制作有哪些要求？
- 169.怎样制作麦粒菌种？
- 170.怎样提高麦粒菌种的生长速度？
- 171.怎样鉴别菌种质量？
- 172.为什么要进行菌种保藏？
- 173.菌种保藏原理是什么？
- 174.菌种保藏的方法有哪些？
- 175.怎样进行菌种的低温定期移植保藏？
- 176.怎样进行菌种的液体石蜡保藏？
- 177.怎样进行菌种的沙土管保藏？
- 178.怎样进行菌种的滤纸片保藏法？
- 179.怎样进行菌种的自然基质保藏法？
- 180.怎样进行菌种的生理盐水保藏法？
- 181.怎样进行菌种的冷冻真空干燥保藏法？
- 182.怎样进行菌种的液氮超低温保藏法？

<<食用菌栽培技术问答>>

六、木腐型食用菌栽培技术 (一) 平菇栽培技术 183. 平菇菌株有哪些温型？

- 184. 平菇的菌丝体生长应达到何种要求？
- 185. 平菇菌丝体的形成过程是什么？
- 186. 平菇子实体发育期分为几个阶段？
- 187. 平菇优质菌种辨别方法是什么？
- 188. 适宜栽培平菇的原材料是什么？
- 189. 平菇原材料的质量要求是什么？
- 190. 平菇栽培料的配方是什么？
- 191. 平菇栽培菌棒有哪几种制作方式？
- 192. 怎样堆制发酵料？
- 193. 平菇栽培中怎样处理麦秸和稻草？
- 194. 平菇栽培中怎样处理玉米芯？
- 195. 平菇菌种接种量及接种方法是什么？
- 196. 平菇发菌期间怎样管理？
- 197. 平菇出菇期间怎样进行管理？
- 198. 平菇出菇后怎样进行转潮管理？
- 199. 平菇采收后怎样使其培养料保湿？
- 200. 阳畦栽培平菇怎样选场做畦？
- 201. 阳畦栽培平菇怎样进料播种？
- 202. 阳畦栽培平菇怎样发菌管理？
- 203. 阳畦栽培平菇怎样出菇管理？
- 204. 阳畦栽培怎样进行菇后管理？

(二) 香菇栽培管理技术 205. 怎样安排香菇生产季节和选择品种？

- 206. 香菇培养料常用配方有哪几种？
- 207. 怎样测定香菇培养料含水率？
- 208. 香菇装袋过程的基本要求是什么？
- 209. 香菇培养袋怎样灭菌？
- 210. 香菇接种步骤怎样安排？
- 211. 香菇菌袋发菌期间的前期怎样管理？
- 212. 香菇菌丝生长旺盛期怎样管理？
- 213. 香菇菌袋怎样翻堆？
- 污染袋怎样处理？
- 214. 怎样掌握香菇菌棒脱袋时间？
- 215. 香菇脱袋工序需注意什么？
- 216. 香菇菌筒转色是怎么一回事？
- 217. 香菇转色过程怎样进行干湿交替和光暗刺激？
- 218. 香菇菌棒为什么不转色？
- 219. 香菇菌棒不转色怎样补救？
- 220. 秋季的香菇怎样管理？
- 221. 怎样使寒冬多出香菇？
- 222. 春季的香菇怎样管理？
- 223. 香菇菌棒为什么要浸水？
- 224. 香菇菌棒浸水怎样操作？
- 225. 花菇是怎样形成的？
- 226. 发生香菇菌棒霉烂的原因是什么？
- 227. 发现香菇菌棒霉烂后怎样处理？
- 228. 香菇畸形菇发生的原因是什么？

<<食用菌栽培技术问答>>

229.防止畸形香菇发生的措施是什么？

230.香菇在反季节栽培中容易出现哪些类型的畸形菇？

.....七、草腐型食用菌栽培技术八、珍稀食用菌栽培九、药用菌栽培技术十、食用菌病虫害防治十一、食用菌产品的贮藏及加工参考文献

<<食用菌栽培技术问答>>

章节摘录

一、食用菌的食疗价值和在生态农业中的作用 1.食用菌的营养价值与保健功能有哪些？

大多数食用菌适口性非常好，其味道鲜美，质地肥、嫩、脆、滑，香气诱人，自古以来就被人们视为“庖厨之珍”，我们常用“山珍海味”来概括美味佳肴，而食用菌就占了“山珍”这一半。

食用菌的营养兼备了动物食品的高蛋白和植物食品富含维生素的特点。

一般鲜菇中蛋白质含量4%~5%，比牛奶（3.3%）还高，干菇中含量30%~40%，且食用菌中的蛋白质可以100%取代动物蛋白，是国际上公认的“十分好的蛋白质来源”。

食用菌是维生素的来源之一，可与水果、蔬菜媲美，如维生素B、维生素C、维生素K、维生素E、维生素D含量都很丰富，有些比蔬菜高好几倍。

例如，草菇以富含维生素C著称，其含量为206.29mg/100g，比一般蔬菜、水果高得多，比蔬菜中维生素C之王尖辣椒还高1~4倍，香菇中维生素D源含量是大豆的21倍，海带的8倍，白薯的7倍（维生素D是钙成骨的催化剂），正常人每天食用香菇2~4个就可满足需要。

栗蘑（灰树花）中含有丰富的维生素E，在每100g干品中含109.7mg。

食用菌也是矿物质的来源，例如，木耳中铁的含量非常丰富，比蔬菜中含铁最高的芹菜高20倍，比肉类含铁最高的猪肝高7倍，是非常好的天然补血食品。

<<食用菌栽培技术问答>>

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>