第一图书网, tushu007.com

# <<金针菇生产全书>>

## 图书基本信息

书名：<<金针菇生产全书>>

13位ISBN编号：9787109128149

10位ISBN编号：7109128148

出版时间：2009-1

出版时间：中国农业出版社

作者：朱兰宝,黄毅,等

页数：216

字数：190000

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

第一图书网, tushu007.com

# <<金针菇生产全书>>

## 内容概要

这是一本比较全面反映当前我国金针菇生产的全书。
全书共分为十一章，内容包括：金针菇的营养和药用价值；金针菇的生物学特性和良种选育技术；金针菇的菌种制作、培养料种类和各种栽培模式（工厂化周年栽培模式中，重点阐述了具有福建特色的袋栽技术）；金针菇病虫害及其防治方法；金针菇的保鲜、初级加工和深加工牧术，以及简介兼具美食和保健功能的烹调技术。

第一图书网, tushu007.com

# <<金针菇生产全书>>

## 书籍目录

前言第一章 绪论 一、金针菇的营养与药用价值 二、金针菇的生产状况第二章 金针菇的生物学特性 一、金针菇的形态特征及生活习性 二、金针菇的生活史 三、金针菇担孢子的核相和极性 四、金针菇的粉孢子特性 五、金针菇的结实特性 六、金针菇子实体的形态发生 七、外界条件对金针菇生长发育的影响第三章 金针菇的良种选育 一、人工选择 二、杂交育种 三、诱变育种 四、中国栽培的金针菇品种类型第四章 金针菇的菌种生产 一、菌种的分级和生产程序 二、菌种生产场地及设备 三、菌种生产的容器及工具 四、培养基及制作方法 五、灭菌与消毒 六、菌种的分离、接种与培养 七、制种中杂菌污染的原因及防治方法 八、菌种质量检验 九、菌种的保藏第五章 栽培金针菇的培养料 一、培养料（基）的种类 二、培养料的各种配方第六章 代料栽培金针菇的技术操作规程 一、栽培季节 二、品种选择 三、生产程序及技术要点 四、金针菇出菇方法第七章 金针菇栽培模式 一、熟料栽培 二、生料栽培 三、金针菇工厂化栽培 四、金针菇栽培增产措施第八章 金针菇病虫害防治 一、金针菇病害 二、金针菇有害生物及其防治第九章 采收及加工 一、采收 二、保鲜与初级加工 三、金针菇精细加工第十章 深加工技术 一、金针菇多糖 二、金针菇营养保健食品 三、金针菇功能饮品第十一章 金针菇消费指南 一、冷盘 二、热菜 三、汤菜主要参考文献

第一图书网, tushu007.com


## 章节摘录

第二章　金针菇的生物学特性　　金针菇（Flarmmdina velutipes）又名毛柄金钱菌、构菌和冬菇。隶属于真菌门（Eumycota）、担子菌亚门（Basidiomycotina）、层菌纲（Hymenomycetes）、伞菌目（Agaricales）、口蘑科（Tricholomataceae）、小火焰菌属（Flammulina）或金钱菌属（Collybia）。

一、金针菇的形态特征及生活习性　　金针菇子实体丛生，菌盖直径2～15cm，幼时球形至半球形，逐渐开展至平坦，淡黄色，中央淡茶黄色，光滑，表面有胶质的薄皮，湿时具黏性，菌盖边缘内卷后呈波状。

菌肉近白色，中央厚，边缘薄。

菌褶白色或近白色，凹生，稍密集，有褶缘囊状体和侧囊体。

菌柄硬直，长2～13cm，直径～8trim，上下等粗或下部稍细，成熟时，菌柄上半部分色较淡，近淡黄色，下部淡褐色、褐色至暗褐色，且密被黄褐色至暗褐色的短绒毛。

初期菌柄内部髓心充实，后期变中空。

孢子印白色，担孢子在显微镜下无色，表面光滑，椭圆形或卵形，内含1～2个油球。

粉孢子无色，表面光滑，大多是圆柱形（近短杆状）或卵圆形，少数粉孢子是正圆形。

此外，在菌丝分枝处形成的粉孢子呈Y形。

……

第一图书网, tushu007.com

# <<金针菇生产全书>>

## 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