

图书基本信息

书名：<<食用菌栽培（二版）（（高职）>>

13位ISBN编号：9787109138759

10位ISBN编号：7109138755

出版时间：2002-5

出版时间：中国农业出版社

作者：常明昌 编

页数：282

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>

前言

本教材根据教育部《关于加强高职高专教育人才培养工作的意见》和《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》(教高[2006]16号)等文件精神,在中国农业出版社的组织下进行修订。

主要作为高职高专农艺、园艺、食品、资源与环境、林学、种植、微生物、生物学专业学生的教材。根据教学对象的培养目标,教材力求新颖、重点突出、深浅适度和实用的特点,注重理论知识与实践操作的有机结合,突出科学性、实践性、时效性和针对性,以尽可能满足我国农业高等职业院校培养种植类人才的需要。

本教材共23章,前4章为食用菌栽培的基础知识,阐述了食用菌栽培简史和我国发展食用菌的状况,食用菌的形态与分类、生理生态、消毒灭菌和菌种生产。

第五章至第二十一章重点介绍了各种常见栽培食用菌、珍稀食用菌以及部分药用食用菌的发展状况、生物学特性、常见栽培品种以及最实用和最新的栽培技术,编写顺序基本按我国各种食用菌的总产量由高到低进行。

第二十二章较为系统地介绍了食用菌工厂化栽培。

最后一章简单阐述了食用菌的病虫害及其防治。

在编写的过程中,作者始终坚持实践是检验真理的唯一标准,实事求是,注重理论联系实际,实际联系市场,力求技术要适合我国的国情,对我国食用菌产业的发展有一定的指导意义。

内容概要

本教材共23章,重点介绍了平菇、香菇、蘑菇、黑木耳、金针菇、鸡腿菇、草菇、滑菇、银耳、猴头、灵芝、竹荪、白灵菇、杏鲍菇、茶薪菇、姬松茸和蛹虫草的发展状况、生物学特性、常见栽培品种以及最实用和最新的栽培技术;阐述了食用菌的形态与分类、生理生态、消毒灭菌、菌种生产及病虫害防治等方面的基础理论;较为系统地介绍了食用菌工厂化栽培。

各章后附有复习思考题,并安排了食用菌实训指导,重点加强了可操作性和实用性。

本教材是编者们多年从事食用菌教学、科研和生产实践的经验总结,图文并茂,文字简练,通俗易懂,使读者一目了然;其内容充实,适用面广,南北方皆宜。

本教材不仅是全国农业高职高专院校农艺、园艺、食品、资源与环境、林学、种植、微生物、生物专业的教材,而且对农林大中专院校的师生、科研院所的技术人员、食用菌生产经营者及爱好者有着重要的参考价值。

书籍目录

第二版前言 第一版前言 绪论 第一节 食用菌概述 第二节 发展食用菌生产的意义 一、为人类提供理想的健康食品 二、充分利用自然资源变废为宝 三、活跃山区经济 第三节 我国的食用菌业 一、我国食用菌业的概况 二、我国食用菌业的发展趋势 复习思考题 第一章 食用菌的形态与分类 第一节 食用菌的形态结构 一、菌丝体的形态 二、菌丝的组织体 三、子实体的形态 第二节 食用菌的分类 一、食用菌在生物中的分类地位 二、食用菌的种类 复习思考题 第二章 食用菌的生理生态 第一节 食用菌的营养 一、营养物质 二、营养类型 第二节 食用菌的理化环境 一、温度 二、水分和湿度 三、酸碱度 四、氧气与二氧化碳 五、光照 第三节 食用菌的生物环境 一、食用菌与微生物 二、食用菌与动物 三、食用菌与植物 复习思考题 第三章 食用菌的消毒与灭菌 第一节 物理消毒灭菌 一、热力灭菌 二、紫外线杀菌 三、过滤除菌 第二节 化学消毒灭菌 一、常用的化学消毒剂 二、化学消毒剂的使用方法 第三节 生物消毒 第四节 消毒灭菌的实例及效果检验 一、消毒灭菌的实例 二、消毒灭菌的效果检验 复习思考题 第四章 食用菌菌种生产 第一节 食用菌菌种概述 一、菌种的概念 二、菌种的类型 第二节 食用菌制种的条件 一、制种程序 二、制种的设备和条件 第三节 食用菌菌种的培养基 一、培养基 二、母种常用的培养基 三、原种和栽培种常用的培养基 第四节 食用菌菌种分离 第五章 平菇栽培 第六章 香菇栽培 第七章 蘑菇栽培 第八章 黑木耳栽培 第九章 金针菇栽培 第十章 鸡腿菇栽培 第十一章 草菇栽培 第十二章 滑菇栽培 第十三章 银耳栽培 第十四章 猴头栽培 第十五章 灵芝栽培 第十六章 竹荪栽培 第十七章 白灵菇栽培 第十八章 杏鲍菇栽培 第十九章 茶薪菇栽培 第二十章 姬松茸栽培 第二十一章 蛹虫草栽培 第二十二章 食用菌工厂化栽培 第二十三章 食用菌的病虫害及其防治 实训指导 主要参考文献

章节摘录

插图：通过各种分离方法获得纯菌种，这仅仅是菌种培养工作的第一步，而要把分离获得的菌种应用于生产还需进行许多工作。

如与原始菌株或生产用品种在产量及品质上作评比、鉴别、筛选，好品种进行继续培养等。

食用菌菌种的培养与其生态环境有着密切的关系。

培养优良菌种与培养基的成分、水分、酸碱度、时间因子以及基质外的生态环境如温度、空气相对湿度、光线等是否适宜，有着十分密切的关系。

1.营养成分它是菇类赖以生存的物质基础。

食用菌必须从营养基质中吸取碳源、氮源、无机盐及维生素等营养物质。

为此在生产菌种时，既要满足食用菌生产所需的营养，又要选取来源广泛、成本低的原料，生产栽培种时尤其如此。

从营养角度上看，栽培种培养基只要在一定时间内能满足菌丝体正常生长繁殖的需要，并使菌丝体能达到一定的生长量即可。

营养过多不仅增加生产成本，而且会产生不良后果。

如生产木腐菌的木屑菌种时，一般用20%的米糠，超过25%则菌丝徒长，接种后对不良环境的抵抗力较差。

培养基中的养分倘若不足，则菌丝纤弱，生长缓慢，抗逆性差，其效果也不好。

2.水分和空气它们是食用菌生命活动中不可缺少的条件，同时又是一对矛盾。

培养基中水分多，则氧气的含量就少，反之亦然。

因此在配制培养基时，要将培养基的湿度调到适宜的范围，以同时满足食用菌生长发育时对水分和氧气的需要。

另外，食用菌种类不同对水分的需要量也不相同。

3.温度它是影响食用菌菌丝生长速度最重要的一个因子。

在菌种生产过程中，培养的温度过高会造成菌种早衰，太低会导致菌丝生长缓慢，从而延长生产周期。

又由于菌丝在生长发育过程中进行呼吸作用而产生热量，室内的温度与瓶内或袋内的温度要相差1~4℃，因此室温应控制在比该菌种最适温度低2~3℃。

如果只有一间控温培养室而要培养各种品种的菌种时，那么就应把温度控制在22~25℃。

编辑推荐

《食用菌栽培(第2版)》：高职高专教材·普通高等教育“十一五”国家级规划教材

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>