

<<食用菌栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<食用菌栽培技术>>

13位ISBN编号：9787122004840

10位ISBN编号：7122004848

出版时间：2007-7

出版时间：7-122

作者：刘振祥

页数：256

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>>

内容概要

本书除对食用菌基本理论进行系统而简明的介绍外，重点阐述了各种常见食用菌的生物学特性和栽培管理技术，尤其是对22种食(药)用菌的栽培管理技术做了具体而详细的介绍。

书中结合近年来食用菌栽培方面所取得的研究成果和先进经验，对食用菌菌种制作、食用菌产品保鲜与加工、食用菌周年立体栽培及病虫害防治等方面也做了较为详尽的论述。

为了使学生更好地掌握先进技术和提高动手能力，书中还专门安排了若干单元的实训操作内容;考虑到学生复习和练习的方便性，本书各章后都附有精选的思考题。

本书具有较强的实用性、先进性和可操作性。

本书可作为高职高专学校生物、园艺专业师生的教材，也可供农学种植专业师生参考;同时，本书也是食用菌栽培技术培训人员及栽培爱好者、生产者的一本好的参考书。

<<食用菌栽培技术>>

书籍目录

绪论 一、食用菌的概念和分类地位 二、发展食用菌生产的意义 三、食用菌栽培简史 四、食用菌产业的现状与发展前景 五、如何学好食用菌栽培技术 六、我国食用菌研究主要刊物简介 思考题

第一章 食用菌基础 第一节 食用菌的形态结构 一、菌丝体 二、子实体 第二节 食用菌的生长发育、繁殖及生活史 一、食用菌的生长发育 二、食用菌的繁殖 三、食用菌的生活史 第三节 食用菌的营养 一、营养类型 二、营养物质 第四节 影响食用菌生长发育的环境条件 一、温度 二、水分和湿度 三、酸碱度 四、空气 五、光照 六、生物因子 第五节 食用菌遗传育种 一、食用菌的遗传学基础 二、食用菌育种的几种方法 思考题

第二章 食用菌菌种生产 第一节 菌种生产的基本设备 一、接种设备 二、培养设备 三、灭菌设备 第二节 培养基的配制 一、培养基的种类 二、培养基配制的一般原则 三、常用培养基及配制方法 第三节 消毒与灭菌 一、消毒与灭菌的概念 二、消毒与灭菌的一般方法 第四节 接种与培养 一、接种工具及用品 二、接种与培养 三、菌种质量鉴定 第五节 菌种分离方法 一、孢子分离法 二、组织分离法 三、基内菌丝分离法 第六节 菌种的保藏与复壮 一、菌种的保藏 二、菌种的复壮 第七节 液体菌种生产简介 一、液体菌种的用途和特点 二、液体菌种的生产设备 三、液体菌种制备工艺流程 四、液体菌种生产操作流程 思考题

第三章 木腐型食用菌栽培 第一节 香菇栽培 一、概述 二、生物学特性 三、栽培管理技术 第二节 平菇栽培(附:姬菇栽培) 一、概述 二、生物学特性 三、栽培管理技术 第三节 黑木耳栽培(附:毛木耳栽培) 一、概述 二、生物学特性 三、栽培管理技术 第四节 银耳栽培 一、概述 二、生物学特性 第五节 金针菇栽培 一、概述 二、生物学特性 思考题

第四章 草腐型食用菌栽培 第一节 双孢蘑菇栽培 一、概述 二、生物学特性 三、栽培管理技术 第二节 草菇栽培 一、概述 二、生物学特性 三、栽培管理技术 第三节 鸡腿菇栽培 一、概述 二、生物学特性 三、栽培管理技术 第四节 竹荪栽培 一、概述 二、生物学特性 三、栽培管理技术 思考题

第五章 珍稀食用菌栽培 第一节 茶薪菇栽培 一、概述 二、生物学特性 三、栽培管理技术 第二节 巴西蘑菇 一、概述 二、生物学特性 三、栽培条件 四、栽培管理技术 第三节 灰树花栽培 一、概述 二、生物学特性 三、栽培管理技术 第四节 滑菇栽培 一、概述 二、生物学特性 三、栽培管理技术 第五节 秀珍菇栽培 一、概述 二、生物学特性 三、栽培管理技术 第六节 真姬菇栽培 一、概述 二、生物学特性 三、栽培管理技术 第七节 大球盖菇栽培 一、概述 二、生物学特性 三、栽培管理技术 第八节 杏鲍菇栽培 一、概述 二、生物学特性 三、栽培管理技术 思考题

第六章 药用菌栽培 第一节 猴头菇栽培 一、概述 二、生物学特性 三、栽培管理技术 第二节 灵芝栽培 一、概述 二、生物学特性 三、栽培技术 第三节 茯苓栽培 一、概述 二、生物学特性 三、栽培管理技术 第四节 天麻栽培 一、概述 二、天麻与蜜环菌的关系 三、天麻栽培技术 第五节 蛹虫草栽培 一、概述 二、生物学特性 三、栽培管理技术 思考题

第七章 食用菌周年栽培与多层次综合利用 第一节 食用菌周年栽培 一、食用菌周年栽培的意义 二、食用菌周年栽培技术模式 第二节 食用菌多层次综合利用 一、田间多层次立体种植 二、食用菌废料的综合利用

<<食用菌栽培技术>>

用防治	三、工业生产废物的综合利用	思考题	第八章 食用菌病虫害的发生与防治
	第一节 生理性病害及其防治	一、菌丝体阶段的生理性病害及其防治	
	二、子实体阶段的生理性病害及其防治	第二节 竞争性杂菌及防治	一、菌种
培养期的杂菌及防治	二、栽培料中的杂菌及防治	三、菇(耳)木上的杂菌及防治	二、螨类、线虫和
防治	第三节 食用菌常见害虫及防治	一、菇蚊蝇类	二、
蛴螬	第四节 食用菌病虫害的综合防治	一、合理选场建厂和设计	二、
严把菌种质量关	三、确保卫生环境	四、做好栽培管理工作	五、采
用农业防治措施	六、配用化学防治措施	七、巧用生态防治	思考题
	第九章 食用菌产品的保鲜与加工	第一节 食用菌的保鲜技术	一、食用菌
保鲜的原理	二、影响食用菌保鲜的因素	三、常用的保鲜方法	第二节
食用菌产品的加工	一、干制加工法	二、腌制加工法	三、罐藏加工
法	四、食用菌的深加工	思考题	第十章 实践技能训练
食用菌形态结构观察	一、目的要求	二、材料及用具	三、内容与方
法	作业	实训二 食用菌孢子大小的测定	一、目的要求
、材料及用具	三、说明	四、内容与方	作业
用菌菌种培养基制作实践	一、目的要求	二、材料及用具	实训三 食
与方法	作业	实训四 食用菌母种分离实践	一、目的要求
二、准备工作(业余时间)	三、材料及用具	四、内容与方	作业
实训五 食用菌母种的转管、原种与栽培种的接种及培养	一、目的要求	二、材料及用具	实训六 食用菌病虫害的识别
二、材料及用具	三、内容与方	作业	三、内容与方
与防治	一、目的要求	二、材料及用具	二、材料及用具
作业	实训七 香菇的干制加工实践	一、目的要求	二、材料及用具
	三、内容与方	作业	实训八 棉籽壳发酵料袋栽平菇实践
一、实训目的	二、材料及用具	三、内容与方	四、注意事项
作业	实训九 木屑袋料栽培香菇实践	一、目的要求	二、材料
及用具	三、内容与方	作业	实训十 段木栽培黑木耳实践
一、目的要求	二、材料及用具	三、内容与方	作业
实训十一 双孢蘑菇栽培实践	一、目的要求	二、材料及用具	三、内
内容与方	作业	实训十二 蛹虫草栽培实践	一、目的要求
二、材料及用具	三、内容与方	作业	实训十三 食用菌栽培设施参
观	一、目的要求	二、参观内容	作业
养料的碳、氮含量(%)与碳氮比(C/N)	附录2-1	培养料含水量换算表(一)	附录2-2 培养料
含水量换算表(二)	附录3	蒸汽压力与蒸汽温度()对应表	附录4 常见食用菌主要栽培方式与生
物学效率	附录5	农作物秸秆及副产品化学成分	附录6 食用菌菌种管理办法
办法	附录7	食用菌卫生管理	
办法	参考文献		

<<食用菌栽培技术>>

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>