

<<食用菌栽培与加工技术>>

图书基本信息

书名：<<食用菌栽培与加工技术>>

13位ISBN编号：9787503864292

10位ISBN编号：750386429X

出版时间：2011-12

出版时间：中国林业出版社

作者：张智

页数：267

字数：404000

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>

## <<食用菌栽培与加工技术>>

### 内容概要

本书分为食用菌栽培与食用菌加工两大部分。

第一部分主要讲述食用菌的形态与分类，食用菌的遗传及育种，食用菌的营养与生理、生态，食用菌种生产，香菇、双孢蘑菇等常见食用菌的生物学特性及栽培技术。

第二部分主要讲述食用菌的保鲜、干制、腌渍和糖渍，食用菌饮品加工，食用菌休闲食品加工，食用菌多糖功能成分提取分离方法，食用菌核苷酸等风味成分提取方法等。

本书在讲述食用菌栽培技术的同时，更侧重于讲述其营养和药用价值及产品的开发技术，主要用于林业、农业、医药、轻工食品类高等院校相关课程的教材与参考书，同时可供食用菌研究人员和生产厂家参考使用。

# <<食用菌栽培与加工技术>>

## 书籍目录

### 前言

### 第1章 绪论

#### 1.1 食用菌的价值

##### 1.1.1 食用菌的定义

##### 1.1.2 食用菌的食用价值

##### 1.1.3 食用菌的药用价值

##### 1.1.4 食用菌的生态学价值

#### 1.2 食用菌业的历史与现状

##### 1.2.1 食用菌栽培历史

##### 1.2.2 食用菌产业现状

##### 1.2.3 食用菌产业发展趋势

### 第2章 食用菌的形态结构与分类

#### 2.1 食用菌的形态结构

##### 2.1.1 菌丝与菌丝体

##### 2.1.2 菌丝的组织体

##### 2.1.3 子实体

#### 2.2 食用菌的分类

##### 2.2.1 食用菌在生物中的分类地位

##### 2.2.2 食用菌标本的采集与保藏

##### 2.2.3 食用菌的种类

### 第3章 食用菌的生理与营养

#### 3.1 生长与发育

##### 3.1.1 孢子萌发

##### 3.1.2 菌丝体生长

##### 3.1.3 子实体发育

#### 3.2 营养类型与营养物质

##### 3.2.1 营养类型

##### 3.2.2 营养物质

#### 3.3 营养代谢与代谢产物

##### 3.3.1 营养代谢

##### 3.3.2 营养代谢产物

### 第4章 食用菌的生态环境

#### 4.1 食用菌的生态习性

##### 4.1.1 木生菌

##### 4.1.2 粪生菌

##### 4.1.3 土生菌

##### 4.1.4 虫生菌

##### 4.1.5 菌根菌

#### 4.2 食用菌的理化环境

##### 4.2.1 温度

##### 4.2.2 水分与湿度

##### 4.2.3 光照

##### 4.2.4 空气环境

##### 4.2.5 酸碱度 (pH值)

#### 4.3 食用菌的生物环境

## <<食用菌栽培与加工技术>>

4.3.1 食用菌与微生物

4.3.2 食用菌与植物

4.3.3 食用菌与动物

### 第5章 食用菌的菌种生产

#### 5.1 菌种的制作

5.1.1 菌种类型及制种设备

5.1.2 食用菌的培养基

5.1.3 食用菌菌种分离

5.1.4 食用菌接种培养

#### 5.2 食用菌菌种技师鉴定

5.2.1 菌种质量鉴定的内容

5.2.2 菌种质量鉴定的方法

5.2.3 母种质量的鉴定

5.2.4 原种和栽培种质量的鉴定

.....

### 第6章 食用菌的栽培技术

### 第7章 食用菌的常规加工

### 第8章 食用菌的精深加工

### 参考文献

<<食用菌栽培与加工技术>>

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>