

<<食用菌栽培>>

图书基本信息

书名：<<食用菌栽培>>

13位ISBN编号：9787504585622

10位ISBN编号：7504585629

出版时间：2010-8

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：暴增海 编

页数：209

字数：139000

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>>

前言

食用菌不仅味美，而且营养丰富，被人们称作健康食品。如香菇不仅含有各种人体必需的氨基酸，还具有降低血液中的胆固醇、治疗高血压的作用。近年来还发现香菇、双孢蘑菇、金针菇和猴头菌中含有增强人体抗癌能力的物质。

据中国食用菌协会统计，2008年全国食用菌总产量1827.2万吨，比2007年增长8.7%。据国家海关总署统计资料，2008年食用菌出口数量68.28万吨，比2007年的71.47万吨减少4.5%，而出口金额为14.53亿美元，比2007年的14.25亿美元上升1.96%。

在2008年我国食用菌产业受到自然灾害、国际金融危机等诸多因素影响，食用菌年增长率仍然达到8.7%、出口金额仍有小幅增长，这表明我国食用菌产业仍处于继续发展时期。

2008年食用菌产业技术体系建设被列入国家启动的50个产业体系之一，充分体现了国家对食用菌产业的重视。

本书在编写过程中，曾参考了大量公开出版的食用菌栽培学书籍，以及其他食用菌专业期刊和互联网上的资料，并吸收了其中部分内容，在此表示衷心谢意！

承蒙李志香教授在百忙中审稿，特表感谢！

限于编者的业务水平，加之时间仓促，本书尚存有缺点、错误，诚恳希望专家、同行和读者们提出批评和修改意见，以期再版时修正。

暴增海 2010年5月1日

<<食用菌栽培>>

内容概要

本书是农业实用技术丛书中的一种，书中叙述了食用菌栽培中的基本知识和基本原理，重点介绍了食用菌的栽培管理技术，力求做到内容全面、完整、新颖。

本书可为食用菌栽培者提供具体的技术指导，也可作为相关农业技术人员的参考用书。

<<食用菌栽培>>

书籍目录

第一章 栽培食用菌效益显著 第一节 发展食用菌的意义 第二节 依靠科学技术栽培食用菌实例 “第二章 平菇栽培 第一节 生长发育对环境条件的要求 第二节 栽培与管理第三章 金针菇栽培 第一节 生长发育对环境条件的要求 第二节 栽培与管理第四章 香菇栽培 第一节 生长发育对环境条件的要求 第二节 栽培与管理第五章 草菇栽培 第一节 育对环境条件的要求 第二节 栽培与管理章六章 黑木耳栽培 第一节 生长发育对环境条件的要求 第二节 栽培与管理第七章 黄背木耳栽培 第一节 生长发育对环境条件的要求 第二节 栽培与管理第八章 灵芝栽培 第一节 生长发育对环境条件的要求 第二节 栽培与管理第九章 鸡腿蘑栽培 第一节 生长发育对环境条件的要求 第二节 栽培与管理第十章 灰树花栽培 第一节 生长发育对环境条件的要求 第二节 栽培与管理第十一章 真姬菇栽培 第一节 生长发育对环境条件的要求 第二节 栽培与管理第十二章 猴头菌栽培 第一节 生长发育对环境条件的要求 第二节 栽培与管理第十三章 双孢蘑菇栽培 第一节 生长发育对环境条件的要求 第二节 栽培与管理第十四章 杏鲍菇栽培 第一节 生长发育对环境条件的要求 第二节 栽培与管理第十五章 白灵菇栽培 第一节 生长发育对环境条件的要求 第二节 栽培与管理第十六章 食用菌病虫害防治 第一节 食用菌病害及防治 第二节 食用菌害虫及防治 第三节 食用菌病虫害综合防治参考文献

<<食用菌栽培>>

章节摘录

一、营养 金针菇生长发育所需的营养物质可分为碳源、氮源、无机盐和和维生素四类。

1.碳源 碳源是金针菇合成碳水化合物和氨基酸的原料，又是供应生命活动的重要能量来源。金针菇能利用木材中的纤维素、木质素等物质，但分解能力较弱。菌丝可利用单糖、双糖和多糖等为碳源。

2.氮源 氮源是合成蛋白质和核酸不可缺少的原料。氮源不足会影响菌丝生长。

在金针菇培养料中一般要加入含氮素较多的麸皮和米糠，以增加氮源，才能促进菌丝生长，缩短出菇期，提高产菇量。

3.无机盐 无机盐主要参与细胞结构物质的组成、能量转移、维持原生质胶质和作为酶的组成部分，是生长发育不可缺少的营养物质。

4.维生素 金针菇是维生素B1、B2的天然缺陷型。一般在培养料中添加B族维生素含量较多的麸皮和米糠，方可解决其所需的维生素的要求。但维生素B1不耐热，在120℃以上容易分解，所以培养料以常压灭菌为好。

<<食用菌栽培>>

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>