

<<食用菌制种技术>>

图书基本信息

书名：<<食用菌制种技术>>

13位ISBN编号：9787508201337

10位ISBN编号：7508201337

出版时间：1996-02

出版时间：金盾出版社

作者：汪昭月

页数：149

字数：107000

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>

<<食用菌制种技术>>

内容概要

本书由上海市农科院食用菌研究所汪昭月副研究员编著。

内容包括：食用菌的基础知识，食用菌制种的物资准备，食用菌制种技术，食用菌菌种鉴定与保藏，食用菌菌种选育5章。

全书内容丰富，技术先进。

适合食用菌制种厂、生产场、专业户，部队农副业生产人员，农业技术员阅读。

<<食用菌制种技术>>

书籍目录

第一章 食用菌的基础知识 一、食用菌的分类地位 二、食用菌的形态结构 三、食用菌的生活史及繁殖方式 四、食用菌细胞的化学组成及其特点 五、食用菌的菌丝生长 六、食用菌的生态环境与所需营养 七、食用菌的菌种类型与生产程序第二章 食用菌制种的物资准备 一、食用菌菌种厂厂房及设备 二、培养基的种类及制备 三、灭菌与消毒第三章 食用菌制种技术 一、食用菌菌种的分离及扩大繁殖 二、食用菌的接种与培养技术 三、几种主要菇类的菌种制备 四、菌种生产中的杂菌、害虫防治第四章 食用菌菌种鉴定与保藏 一、食用菌菌种鉴定 二、食用菌菌种保藏第五章 食用菌菌种选育 一、自然选育 二、诱变育种 三、杂交育种 四、基因工程育种附录一 血球计数板及其使用附录二 菌体大小测定方法附录三 显微镜的结构与使用方法附录四 自制恒温培养箱附录五 培养料含水量之一附录六 培养料含水量之二附录七 我国主要农业区农业气象条件主要参考文献

<<食用菌制种技术>>

章节摘录

二、食用菌的形态结构 食用菌是一类可供人们食用的大型真菌，它的基本形态结构包括营养体和子实体两大部分。

(一) 营养体——菌丝 大型真菌典型的营养体呈丝状，它们在培养基上吸收养分，向各个方向延伸、分支、生长。

每一根细丝称菌丝，这种单根菌丝无色透明，肉眼不易看见。

许多的分支丝状菌丝集结在一起称菌丝体，它就是平时人们肉眼所见的丝状体。

菌丝是一条透明的管状物。

大多数大型真菌的菌丝都有横隔膜将菌丝分成许多间隔，这种有间隔的菌丝称有隔菌丝。

所有食用菌的菌丝都为有隔菌丝（图1-2）。

菌丝是由孢子萌发而来。

孢子萌发有两种形式：一种是直接萌发。

孢子萌发时先吸水膨大，随后长出芽管，芽管不断分支伸长而形成菌丝体，这是大多数食用菌孢子萌发的方式；另一种是间接萌发。

孢子萌发时先形成分生孢子（银耳芽孢），再由分生孢子萌发成菌丝体。

食用菌的菌丝都是多细胞的，每个细胞都有细胞壁、细胞质和细胞核。

食用菌的菌丝细胞中细胞核的数目不一。

通常子囊菌的菌丝细胞中含一个或多个核，担子菌的菌丝细胞大多为两个核，每个细胞中含有两个核的菌丝称为双核菌丝。

双核菌丝是大多数食用菌的基本菌丝形态。

大部分食用菌的双核菌丝上常有锁状联合结构，这是大部分担子菌在双核菌丝阶段进行细胞分裂时形成的一个锁状突起（图1-3）。

<<食用菌制种技术>>

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>