<<菌草栽培木耳>>

图书基本信息

书名：<<菌草栽培木耳>>

13位ISBN编号：9787533540432

10位ISBN编号：7533540433

出版时间：2012-7

出版时间：林占熺、林冬梅、罗海凌、等 海峡出版发行集团,福建科学技术出版社 (2012-07出版)

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>

<<菌草栽培木耳>>

内容概要

《菌草技术口袋书:菌草栽培木耳》内容简介：为了解决菌业生产与林业生态平衡之间的“菌林矛盾”，1986年，林占熺发明了菌草技术，解决了这个世界性难题。

该项发明获得多项奖励，曾被国家科委列为国家级“星火计划”重中之重项目，并被我国商务部、外交部列为援外项目，已传播到85个国家。

《菌草技术口袋书:菌草栽培木耳》根据作者多年的研究和生产实践，着重介绍了菌草栽培木耳的原理和具体方法。

<<菌草栽培木耳>>

书籍目录

一、概述 (一) 木耳食用和人工栽培简况 (二) 木耳种类和形态结构 (三) 木耳属的生物学特性
二、菌草栽培毛木耳 (一) 形态构造与生活史 (二) 生活条件 (三) 菌草筒栽毛木耳 (四) 菌草袋栽毛木耳 (五) 菌草墙式栽培毛木耳 (六) 毛木耳的采收与加工
三、菌草栽培黑木耳 (一) 形态特征与生活史 (二) 生活条件 (三) 阴棚菌草筒栽黑木耳 (四) 室内菌草栽培黑木耳 (五) 采收

<<菌草栽培木耳>>

章节摘录

版权页：插图：毛木耳生命活动中需要的营养物质为碳源、氮源和矿物质、维生素等。

(1) 碳源 毛木耳所需要的碳营养都来自有机物，如纤维素、半纤维素、木质素、淀粉、果胶、戊聚糖类、有机酸和醇类等。

毛木耳不能吸收二氧化碳、碳酸盐等无机物的碳。

在常见的碳源中，单糖、有机酸和醇等小分子化合物能直接被毛木耳菌丝吸收利用，而纤维素、半纤维素、木质素、果胶、淀粉等大分子化合物则不能被直接吸收。

毛木耳菌丝体摄取养料时，能不断地分泌出多种酶。

通过酶的作用，把大分子的物质分解成葡萄糖、半乳糖、果糖、阿拉伯糖、木糖后才能被吸收利用。

适宜毛木耳生长的碳源材料很广，木屑、竹粉、芒萁、类芦、五节芒、斑茅、芦苇、菅、象草、巨菌草、串叶草、宽叶雀稗、尾草、大米草、稻草、麦秆、棉籽壳、甘蔗渣、玉米秆、玉米芯、花生秆、谷壳、棉花秆等都可作为毛木耳的培养基，为毛木耳的生长提供营养。

但必须指出，并不是凡含有碳源的材料均适合用来培养毛木耳。

(2) 氮源 毛木耳所需要的氮源主要有蛋白质、氨基酸、铵盐和硝酸盐等。

毛木耳的菌丝体能直接吸收氨基酸、尿素、氨和硝酸钾等小分子化合物，而蛋白质类的高分子化合物必须经蛋白酶分解成氨基酸后才能被吸收。

尿素、天门冬氨酸、丙氨酸是较理想的氮源，但用量不能过高。

菌筒（袋）法栽毛木耳时，培养料中可加0.2%的尿素。

但过高的浓度将抑制菌丝体的生长。

在制种和菌筒（袋）制备时添加米糠和麸皮的目的之一是增加氮营养。

<<菌草栽培木耳>>

编辑推荐

《菌草技术口袋书:菌草栽培木耳》可供从事菌草栽培木耳的农户参考。

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>