

<<食用菌学>>

图书基本信息

书名：<<食用菌学>>

13位ISBN编号：9787562315018

10位ISBN编号：7562315019

出版时间：2000-1

出版时间：华南理工大学出版社

作者：张松

页数：216

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>

## <<食用菌学>>

### 内容概要

本书系统阐述了食用菌学的基本理论和食用菌生产技术。

全书分为总论和各论两大部分。

总论共九章，主要介绍食用菌的形态结构、生活史、良种选育、生长发育、营养生理、生态、分类、病虫害防治、贮藏与加工、深层发酵、鉴定与保藏等方面的理论和技术，还介绍了食用菌的食疗食谱和毒菌鉴别的基本知识。

各论共十三章，主要介绍了双孢蘑菇、平菇、草菇、金针菇、木耳、猴头菌、灵芝、银耳、竹荪、柱状田头菇、灰树花、羊肚菌等食用菌的栽培理论和生产技术。

本书可作为高等学校的食用菌学教材，也可作为中等专业学校及培训班的教材或参考书，还可供从事食用菌科研、生产的人员及自学者参考。

## &lt;&lt;食用菌学&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论 第一节 食用菌学的任务 第二节 食用菌的食用、药用与经济价值 第三节 食用菌的栽培历史及生产概况第二章 食用菌的形态结构 第一节 菌丝体 第二节 子实体第三章 食用菌的生活史及食种选育 第一节 食用菌的生活史 第二节 食用菌的良种选育方法第四章 食用菌的生理 第一节 食用菌的生长发育 第二节 食用菌的营养 第三节 食用菌的生态环境第五章 食用菌的分类 第一节 食用菌的分类地位 第二节 食用菌标本的采集及保藏 第三节 毒菌第六章 食用菌菌种的生产 第一节 菌种的制作 第二节 食用菌菌种的质量鉴定 第三节 食用菌菌种的退化、复壮和保藏第七章 食用菌的深层发酵及其应用 第一节 食用菌的深层发酵技术 第二节 食用菌深层发酵的制种上的应用 第三节 食用菌深层发酵在医药和食品工业上的应用第八章 食用菌的贮藏与加工 第一节 食用菌贮藏保鲜技术 第二节 食用菌加工技术 第三节 常见食用菌的食疗食谱 第四节 常见食用菌商品的等级标准第九章 食用菌的病虫害及其防治 .....第十章 蘑菇第十一章 平菇第十二章 香菇第十三章 草菇第十四章 金针菇第十五章 黑木耳第十六章 猴头菌第十七章 灵芝第十八章 银耳第十九章 竹荪第二十章 柱状田头菇第二十一章 灰树花第二十二章 羊肚菌参考文献

<<食用菌学>>

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>