

<<食用菌栽培学教程>>

图书基本信息

书名：<<食用菌栽培学教程>>

13位ISBN编号：9787563322510

10位ISBN编号：7563322515

出版时间：1996-08

出版时间：广西师范大学出版社

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>

<<食用菌栽培学教程>>

内容概要

内容提要

本书重点阐述食用菌的生物学特征、菌种选育与保存、培养设备与培养基的配制、栽培方法与病虫害防治以及食用菌的加工等内容，并对香菇、木耳、平菇、竹荪、茯苓等十几种栽培量大、经济效益好的食用菌，作了较详细的介绍。

本教材注重理论知识与实践操作相结合，既可作为大、中专食用菌课程的教材，也可供专业人员在系统掌握食用菌基本理论和技能时参考。

<<食用菌栽培学教程>>

书籍目录

目录

第一章 概述

第一节 什么是食用菌

第二节 食用菌的食用价值及药用价值

一、食用价值

二、药用价值

第三节 我国食用菌的栽培简史

第四节 食用菌生产的现状与展望

一、食用菌的生产和消费概况

二、我国食用菌事业的展望

第二章 食用菌的形态结构及简明分类

第一节 食用菌的形态结构

一、菌丝体

二、菌柄

三、菌盖

四、孢子

第二节 食用菌的简明分类

一、食用菌在生物界中的分类地位

二、食用菌的简明分类

第三章 食用菌的遗传与育种

第一节 食用菌的遗传性与变异性

第二节 食用菌的生活史及菌种的选育

一、食用菌的生活史

二、食用菌的菌种选育

第三节 菌种保藏

一、斜面低温保藏

二、液体石蜡保藏

三、自然基质保藏

四、滤纸保藏

五、沙土管保藏

六、菌丝球生理盐水保藏

七、麦粒保藏

第四章 食用菌与生态环境

第一节 食用菌的生活条件

一、温度

二、水分和湿度

三、酸碱度

四、氧气与二氧化碳

五、营养

六、光线

第二节 食用菌的生物环境

一、食用菌与动物的关系

二、食用菌与植物的关系

三、食用菌与其他微生物的关系

第五章 基本设备及培养基的制备

<<食用菌栽培学教程>>

第一节 基本设备

- 一、接种室
- 二、接种箱
- 三、菌种室
- 四、菇房
- 五、灭菌锅
- 六、孢子采集器
- 七、菌种瓶
- 八、菌种瓶架
- 九、接种工具
- 十、其他器具

第二节 培养基的配制

- 一、母种培养基的制作
- 二、原种培养基的制作
- 三、栽培种培养基的制作

第三节 灭菌与消毒

- 一、高温灭菌
- 二、辐射灭菌
- 三、消毒

第六章 菌种

第一节 菌种的分离

- 一、孢子分离法
- 二、组织分离法
- 三、基内菌丝分离法
- 四、分离后的培养

第二节 菌种的扩大与培养

- 一、接种
- 二、菌种培养
- 三、菌种质量鉴定

第七章 木腐菌类的段木栽培

第一节 香菇的生物学特性

- 一、形态
- 二、生活条件

第二节 香菇段木栽培技术

- 一、菇场的选择
 - 二、菇树的选择
 - 三、段木的准备
 - 四、段木的接种
 - 五、接种后的菇木管理
 - 六、起架出菇
 - 七、采收
 - 八、采菇后的菇木管理
- ## 第八章 草腐菌类的栽培
- ### 第一节 蘑菇的栽培
- 一、蘑菇的生物学特性
 - 二、栽培技术
- ### 第二节 草菇的栽培

<<食用菌栽培学教程>>

一、草菇的生物学特性

二、栽培技术

第九章 木腐菌类的代料栽培

第一节 代料栽培的一般特点

一、代料栽培的优点

二、代料栽培的原料

三、代料栽培的方法

第二节 香菇菌筒栽培

一、栽培季节

二、料筒制作

三、接种与培养

四、菇筒栽培与管理

五、出菇期的管理

第三节 平菇的栽培

一、平菇的生物学特性

二、栽培技术

第四节 木耳的栽培

一、黑木耳的生物学特性

二、栽培技术

第五节 金针菇的栽培

一、金针菇的生物学特性

二、栽培技术

第六节 猴头菌的栽培

一、猴头菌的生物学特性

二、栽培技术

第十章 竹荪的人工栽培

第一节 竹荪的生物学特性

一、形态结构

二、生活条件

第二节 栽培技术

一、母种的分离和培养

二、原种和栽培种的培养

三、栽培方法

四、采收和加工

第十一章 灵芝的人工栽培

第一节 灵芝的生物学特性

一、形态特征

二、生活条件

第二节 栽培技术

一、瓶（袋）栽

二、段木栽培

三、树桩栽培

四、造型盆景工艺栽培

五、液体培养

第十二章 茯苓的栽培

第一节 茯苓的生物学特性

一、形态特征

<<食用菌栽培学教程>>

二、生活史

三、生活条件

第二节 栽培技术

一、段木栽培

二、树蔸(头)栽培

三、松毛(带小枝条的松叶)栽培

第十三章 蜜环菌和天麻栽培

第一节 蜜环菌

一、蜜环菌的生物学特性

二、菌丝体的培养

三、子实体的人工栽培

第二节 蜜环菌伴栽天麻

一、天麻与蜜环菌的营养方式及其相互关系

二、天麻的人工栽培

第十四章 食用菌的主要病虫害及其防治

第一节 杂菌、病害及其防治

一、杂菌侵染的主要原因

二、竞争性杂菌

三、寄生性真菌病害

四、细菌性病害

五、病毒性病害

第二节 虫害及其防治

一、眼菌蚊

二、瘿蚊

三、蚤蝇

四、螨类

五、线虫

六、蛴螬

七、白蚁

第十五章 食用菌的加工

第一节 保鲜

一、蘑菇化学保鲜法

二、平菇冷冻贮藏法

三、腌制

第二节 盐渍

一、原料菇的选择

二、清洗、漂白、漂洗

三、杀青、冷却

四、盐渍

五、装桶

第三节 干制

一、晒干

二、烘干

三、其他菇类的烘干

四、干制品的贮藏

第四节 食用菌的产品分级

一、干香菇

<<食用菌栽培学教程>>

二、干黑木耳

三、鲜蘑菇

四、鲜草菇

五、鲜金针菇

六、鲜平菇

附录

一、几种不同物品灭菌所需的温度和压力

二、常压灭菌在不同温度下所需时间

三、常用消毒剂的配制

四、各种消毒剂对室内空间消毒的使用方法

五、常用药品的使用方法

六、乙醇稀释简化算法

主要参考文献

<<食用菌栽培学教程>>

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>