

<<食用菌栽培与加工>>

图书基本信息

书名：<<食用菌栽培与加工>>

13位ISBN编号：9787800221262

10位ISBN编号：7800221261

出版时间：1985-12-1

出版时间：金盾出版社

作者：王启明,李嘉昭,张春峨,吴云汉,姚占芳,李应华

页数：182

字数：133000

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>

## <<食用菌栽培与加工>>

### 内容概要

本书由河南农业大学植保系微生物教研室的教师编写，全书包括食用菌的基本知识，食用菌的制种、栽培技术，病虫害防治，各类食用菌的加工方法。

重点介绍了白蘑菇、草菇、香菇、平菇、金针菇、滑菇、黑木耳、银耳、猴头、密环菌等实用的栽培技术。

这次再版，根据近年来的科研成果和生产实践经验，对原书各章都作了必要的修改、调整与补充，特别对《金针菇栽培》、《木耳栽培》两章作了较大的修改，并增写了《竹荪栽培》，内容较第一版更为系统丰富，方法也更简便实用。

可供食用菌生产技术人员，专业户和农业学校师生阅读参考。

## &lt;&lt;食用菌栽培与加工&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 食用菌与人类生活 一、食用菌的营养价值 二、食用菌的药用价值 三、食用菌的综合利用和经济效益第二章 食用菌的生物学特性 一、食用菌的形态结构 (一) 营养体 (二) 繁殖体 (一) 食用菌的生活史 二、食用菌的生态条件 (一) 温度 (二) 营养 (三) 水分和湿度 (四) 光线 (五) 氧与二氧化碳 (六) 酸碱度 (pH值) 第三章 食用菌菌种的培育与保藏 一、食用菌菌种的培育技术 (一) 菌种培育的设备及用具 (二) 母种培育的设备及用具 (三) 母种的培育方法 二、菌种的生产 (一) 母种的扩大繁殖 (二) 原种的扩制 (三) 栽培种的扩制 (四) 菌种的简易生产法 (五) 液体菌种 三、菌种的保藏 (一) 母种的保藏 (二) 原种与栽培种的保藏第四章 白蘑菇栽培 一、白蘑菇的生物学特性 (一) 白蘑菇的形态 (二) 白蘑菇的生活条件 二、白蘑菇的栽培方法 (一) 菇房的建造 (二) 培养料的配制 (三) 培养料的堆制 (四) 发酵与翻堆 (五) 培养料的后发酵 三、蘑菇的栽培与管理 (一) 播种前的菇房消毒 (二) 播种 (三) 播种后的管理 四、采收第五章 草菇栽培 一、草菇的生物学特性 (一) 草菇的形态 (二) 草菇的生活条件 二、草菇的栽培 (一) 室外露天栽培 (二) 室外阳畦栽培 (三) 室内床畦栽培 (四) 塑料大棚栽培 (五) 草菇与玉米间作栽培 三、采收第六章 香菇栽培 一、香菇的生物学特性 (一) 香菇的形态 (二) 香菇的生活条件 二、香菇的栽培与管理 (一) 木屑菌种压块法 (简称压块法) (二) 香菇的简易栽培法 三、采收 (三) 香菇的段木栽培法 (四) 香菇的塑料袋栽培法第七章 平菇栽培 一、平菇的生物学特性 (一) 平菇的形态 (二) 平菇的生活条件 二、平菇的栽培与管理 (一) 室内畦床栽培 (二) 塑料袋栽培 (三) 菌砖栽培 (四) 室外阳畦栽培 (五) 塑料大棚栽培 (六) 人防工事栽培 (七) 平菇与不同作物、蔬菜套栽 三、采收 四、侧耳的其它品种 (一) 凤尾菇 (漏斗状侧耳) (二) 榆黄蘑 (金顶侧耳) (三) 佛罗里达侧耳第八章 猴头栽培 一、猴头的生物学特性 (一) 猴头的形态 (二) 猴头的生活条件 二、猴头的代料栽培 (一) 栽培季节 (二) 栽培方法 三、畸形猴头发生的原因及防治方法 (一) 珊瑚丛生型 (二) 光秃无刺型 (三) 色泽异常型第九章 金针菇栽培 一、金针菇的生物学特性 (一) 金针菇的形态 (二) 金针菇的生活条件 二、金针菇的栽培与管理 (一) 菌种制备 (二) 栽培与管理 三、采收与分级第十章 滑菇栽培 一、滑菇的生物学特性 (一) 滑菇的形态 (二) 滑菇的生活条件 二、滑菇的栽培 (一) 箱栽 (二) 瓶栽 (三) 塑料袋栽培 三、采收第十一章 木耳栽培 一、黑木耳的生物学特性 (一) 黑木耳的形态 (二) 黑木耳的生活条件 二、黑木耳的段木栽培技术 (一) 耳场的选择 (二) 段木的准备 (三) 接种 (四) 栽培管理 (五) 采收与加工 (六) 耳木越冬管理 三、黑木耳的代料栽培技术 (一) 塑料袋栽培 (二) 瓶栽 (三) 地面栽培 四、黄背木耳代料栽培技术 (一) 黄背木耳的生物学特性 (二) 黄背木耳的代料栽培第十二章 银耳栽培 一、银耳的生物学特性 (一) 银耳的形态 (二) 银耳的生活条件 二、银耳的代料栽培 (一) 栽培季节 (二) 原材料 (三) 管理与采收第十三章 密环菌与天麻的伴栽 一、密环菌的生物学特性 (一) 密环菌的形态 (二) 密环菌的生活条件 二、密环菌的培养 (一) 母种的分离与培养 (二) 原种的培养 (三) 栽培种的培养 (四) 菌材的繁殖 三、密环菌与天麻的伴栽 (一) 麻种的选择 (二) 密环菌与天麻的伴栽 (三) 伴栽天麻的管理 四、天麻的采收 (一) 采收季节 (二) 采收方法第十四章 竹荪栽培 一、竹荪的生物学特性 (一) 竹荪的形态 (二) 竹荪的生活习性 (三) 竹荪的生活史 (四) 竹荪的生活条件 二、竹荪的栽培方法 (一) 菌种的制备 (二) 栽培方法 (三) 竹荪的管理 三、采收与加工 (一) 采收 (二) 加工第十五章 食用菌的主要病虫害及其防治 一、病虫害的侵染途径 (一) 由培养料和覆土带入菇房 (二) 自然传播 (三) 种子带菌 二、主要病害及其防治 (一) 真菌性病害 (二) 细菌性病害 (三) 病毒性病害 (四) 食用菌段木栽培常见的病害 三、食用菌害虫及其防治 (一) 菇螨 (粉螨、扑螨等) (二) 菌蝇 (包括菌蛆) (三) 菌蚊 (包括菌蚋) (四) 线虫 (五) 跳虫 (烟灰虫) (六) 潮虫 (七) 蛞蝓第十六章 食用菌的加工贮藏 一、采摘后菇体内的生理生化变化 (一) 呼吸作用 (二) 水分散失 (三) 生理生化变化 二、食用菌的贮藏和保鲜 (一) 冷藏 (二) 气调贮藏 (三) 辐射处理 (四) 化学药品或植物激素处理 三、食用菌产品的加工 (一) 食用菌的干制加工 (二) 食用菌产品的腌制 (三) 食用菌的罐藏法 (四) 其它加工方法 四、食用菌产品的分级 (一) 干香菇 (二) 干银耳 (三) 干黑木耳 (四) 干草菇

<<食用菌栽培与加工>>

(五) 干平菇 (六) 干竹荪 (七) 鲜蘑菇 (八) 鲜草菇 (九) 鲜金针菇 (十) 鲜滑菇附录

## &lt;&lt;食用菌栽培与加工&gt;&gt;

## 章节摘录

针菇，菌盖幼小时为钟形、卵形，老熟时为平展形；平菇在正常条件下菌盖为肾形、喇叭形或扇形，当通气不良时为棒形或鹿角形。

菌盖的颜色：食用菌菌盖的颜色各异，如：白蘑菇和口蘑为白色，灰蘑、草菇为灰色，紫晶菇为紫色，香菇为棕褐色或黄褐色，鸡油菌、金针菇为黄色，等等。

菌盖的颜色与发育阶段、环境条件有关，特别是阳光。

例如：平菇的菌盖，幼年时为蓝色，逐渐变浅，最后变白色。

许多食用菌菌盖的颜色在光线不足时都较浅。

菌肉：这是最有食用价值的部分。

菌肉绝大多数为肉质，少数是蜡质、胶质或革质。

大多数食用菌的菌肉为白色，受伤后不变色。

少数食用菌的菌肉受伤后变色，如松乳菇的子实体为黄色或橙黄色，受伤后变为绿色。

根据子实体的结构，可将菌肉分为3种类型：丝状菌肉。

大部分食用菌的菌肉是由丝状的菌丝体组成。

这些菌丝虽然组成了子实体，但将这些组织分别放在合适的培养条件下，均可长成新的菌丝，见图2-5-2。

泡囊状丝状菌肉。

菌肉中除少量菌丝外，其它全是由菌丝膨大而成的泡囊。

这些泡囊虽然来源于菌丝，但已失去再生能力。

如红菇、乳菇等，见图2-5-1。

胶质丝状菌肉。

像黑木耳、白木耳这样的子实体，它们是由菌丝扭结而成的，但菌丝间充满胶状物质，所以在这类菌肉中菌丝比例较少。

子实层：子实层是食用菌子实体的产孢表面。

不同的食用菌子实层的结构不同，子囊菌的子实层由子囊和侧丝组成；担子菌则是由无数呈栅状排列着的担子和囊状体组成，见图2-6。

不同的食用菌，其子实层在子实体上的位置也不同。

.....

<<食用菌栽培与加工>>

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>