第一图书网, tushu007.com

<<珍稀食用菌栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<珍稀食用菌栽培技术>>

13位ISBN编号：9787807393672

10位ISBN编号：780739367X

出版时间：2008-11

出版时间：中原出版传媒集团，中原农民出版社

作者：袁瑞奇，蔺锋，康源春 著

页数：96

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

前言

农业是国民经济基础，是安天下的战略产业。

河南地处中原，气候温和，土壤肥沃，具有丰富的自然资源和农业资源，是我国农业品种中最大变异起源中心和主要农作物的重要起源地。

自古以来，河南就是全国的农业大省和重要产粮基地，曾有“赋产甲天下”之美称。

21世纪以来，在河南省委、省政府的正确领导下，深入贯彻落实科学发展观，努力推进农业现代化建设，农业连续多年实现跨越式发展，粮食产量在高水平上连续增产，跨过400亿千克、450亿千克和500亿千克三个台阶。

目前河南粮食产量已占全国1／10，小麦产量占全国1／4，为国家粮食安全做出了重要贡献；农林牧产业也实现了全面发展，创造了历史新纪录。

这些成绩的取得，与各级干部、广大科技人员和广大农民群众的努力是分不开的。

河南已经实现了由农业大省向农业强省、新兴工业大省和经济大省的历史性转变，并取得了令人鼓舞的发展成就。

但是面对新世纪的新情况和新挑战，面对全国人民和国民经济对农业的迫切要求，我国农业还必须有一个新的更大的发展，特别是要进一步加强农业的基础地位，提高农业的综合生产能力，改变农业的增长方式，加强农业科技创新，普及推广农业科学技术，提高农民科技文化素质，落实强农惠农政策，极大地调动农民生产积极性，解决好农业、农村、农民的“三农”问题和城乡发展一体化，使全国人民都能达到预期较富裕的“小康”生活水平，这是今后一段较长时间内我们共同的努力方向和历史性任务。

内容概要

本丛书包括“综合”、“粮棉油种植”、“高效种植”、“畜禽健康养殖”、“农产品保鲜加工”5个系列32本书。
丛书读者对象主要面向基层第一线生产者，定位准确，地域特色明显。
《珍稀食用菌栽培技术》主要面向基层第一线生产者，定位准确，地域特色明显，针对性与实用性强，深入浅出，图文并茂，通俗易懂一，充分体现了服务“三农”的大局意识，普及了先进适用技术，推广了农业科技新成果、新品种、新技术，是一套不可多得的好书，大大丰富了河南省农业科技读物的知识宝库。
相信这套丛书的出版发行，必将激发广大农民群众学科学、信科学、懂科学、用科学的积极性，并运用现代科技知识，逐步改变思维方式、生产方式和生活方式，促进农业增效、农民增收和农村经济发展。

<<珍稀食用菌栽培技术>>

书籍目录

一、概述二、白灵菇栽培技术（一）生物学特性（二）栽培技术（三）保鲜（四）主要病害防治三、杏鲍菇栽培技术（一）生物学特性（二）栽培技术（三）保鲜四、鸡腿菇栽培技术（一）生物学特性（二）栽培技术（三）采收、保鲜与加工（四）主要病害防治五、茶树菇栽培技术（一）生物学特性（二）栽培技术（三）保鲜与加工六、真姬菇栽培技术（一）生物学特性（二）栽培技术（三）采收七、鲍鱼菇栽培技术（一）生物学特性（二）栽培技术八、蛹虫草栽培技术（一）概述（二）生物学特性（三）栽培技术九、猴头菇栽培技术（一）生物学特性（二）瓶栽技术（三）袋栽技术十、灵芝栽培技术（一）生物学特性（二）瓶栽技术（三）盆景栽培（四）袋栽技术十一、黄金菇栽培技术（一）生物学特性（二）栽培技术十二、黄伞栽培技术（一）生物学特性（二）栽培技术（三）加工十三、滑菇栽培技术（一）生物学特性（二）栽培技术十四、姬松茸栽培技术（一）生物学特性（二）栽培技术（三）采收

章节摘录

一、概述　　早在5000年前的仰韶文化时期，我们的先辈就知道采集利用食用菌，随着科学技术的进步和现代化仪器的应用，人类对食用菌的认识不断深入。

到目前为止，已有文字记载的大型真菌已超过10000种，其中已被人工栽培的有90多种，大规模商品化生产的有30多种。

食用菌作为一类较为特殊的食品，其自身的价值和作用也较为特殊。

一般来说食用菌是一类高蛋白、低脂肪、低热量，富含多种维生素、矿物元素和膳食纤维的健康功能食品。

根据科学分析，食用菌干品中25%左右是粗蛋白质，其蛋白质含量是蔬菜的2－6倍，氨基酸种类齐全。

多数食用菌中碳水化合物含量占干重的60%左右，不同种类的产品差异较大。

食用菌产品中脂肪含量一般为1.1%－8.3%。

维生素含量丰富，维生素B1、维生素B2、维生素B5、维生素B6、维生素B12、维生素C、维生素A、维生素D、维生素E等都存在于不同的食用菌产品中，如草菇中维生素C含量为每千克鲜品206毫克，黑木耳中维生素C高达254.9毫克／千克鲜品。

食用菌产品中矿物元素和膳食纤维的含量也较为丰富。

食用菌产品的药用和保健作用十分明显。

食用菌中大量的真菌多糖具有明显的抗肿瘤作用，长期食用菌类产品可提高免疫力，多数食用菌都有很好的保肝作用，经常食用对于治疗和预防多种疾病具有非常重要的作用。

第一图书网, tushu007.com

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