

<<食用菌>>

图书基本信息

书名：<<食用菌>>

13位ISBN编号：9787811106275

10位ISBN编号：7811106272

出版时间：2009-8

出版时间：安徽大学出版社

作者：沈业涛 著

页数：224

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>>

内容概要

《食用菌》一书是编者应民生工程培训的需要，总结多年来的《真菌学》课程教学经验，通过大量的实践和研究，吸取国内外食用菌科技工作者所积累的丰富经验，综合起来编写的。在编写过程中，力求做到引用比较新颖的资料，使用新的概念和安排合理的结构。书中的编排遵循教材的系统性、合理性（不同于国内目前已出版的有关食用菌书籍）。内容包括食用菌形态结构、生长、繁殖、代谢、深层发酵、制种、栽培和病虫害防治等。出于学科的系统性，还加入了食用菌的加工储藏相关章节。具有简明扼要、易懂的特点，因而《民生工程?安徽省新型农民培训系列教材?食用菌》适应性强，对不同文化程度读者均有益。

<<食用菌>>

书籍目录

绪论第一章 食用菌的一般形态第一节 食用菌的营养体一、菌丝体二、菌丝的变态三、菌丝的组织体第二节 食用菌的繁殖体第二章 食用菌的生长第一节 丝状食用菌的生长一、菌丝顶端生长二、细胞壁生长三、菌丝的分枝第二节 单细胞食用菌的生长一、延迟期二、对数期三、稳定期四、衰亡期第三节 食用菌生长的测定第四节 食用菌生长的营养要求一、食用菌的营养方式二、食用菌生长所需要的主要营养物三、培养基的类型、应用及配制第五节 食用菌生长的环境因素一、温度二、湿度三、酸碱度四、氧气和二氧化碳五、光照第三章 食用菌的生殖第一节 无性繁殖第二节 有性生殖一、性的亲和性二、子囊和担子的发育第三节 生活史一、生活周期型二、孢子的释放、传播、休眠和萌发的条件与过程第四章 食用菌的代谢第一节 营养物质的降解一、食用菌所需的碳营养.....第五章 食用菌的深层发酵第六章 食用菌的制种技术第七章 食用菌栽培所需条件第八章 食用菌栽培技术第九章 食用菌病虫害及其防治第十章 食用菌的加工储藏主要参考文献

<<食用菌>>

章节摘录

第一章 食用菌的一般形态 食用菌在生长和发育的一般过程中，首先要经过一定时期的营养阶段，然后进行无性繁殖和有性生殖产生孢子。

食用菌营养生长阶段的菌体称为营养体；无性繁殖和有性生殖的结果，产生繁殖体或孢子体。

第一节 食用菌的营养体 食用菌的营养体，除少数是单细胞（单细胞酵母菌）外，其典型的营养体是丝状体。

这些丝状体为了适应不良的外界环境往往形成一些变态或密集成组织体。

一、菌丝体 当食用菌在自然基质或实验室所使用的培养基上生长时，首先看到的就是丝状物。

生物学上把每一根细丝称作菌丝（hypha），菌丝产生分枝而成网状的菌丝，则称为菌丝体（mycelium）。

我们常把生于基质内的菌丝称为基内（质）菌丝，而把暴露于空间的菌丝称作气生菌丝。

单细胞酵母菌，在培养过程中，以芽殖方式繁殖，芽体连续产生呈菌丝状，称为假菌丝。

<<食用菌>>

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>