

食用菌菌种分离制作与贮藏



[食用菌菌种分离制作与贮藏_下载链接1](#)

著者:胡昭庚

出版者:中国农业出版社

出版时间:1999-02

装帧:平装

isbn:9787109054387

作者介绍:

目录: 目录

序

前言

一、基本设施

(一) 菌种场所的设计

(二) 常用设备

二、培养基及制备

(一) 培养基的种类

(二) 培养基配制的基本原则

(三) 母种培养基

(四) 原种、栽培种培养基

(五) 培养基的制作

(六) 添加剂及应用

三、消毒与灭菌

(一) 物理方法

(二) 化学方法

(三) 无菌条件和无菌操作

四、菌种分离

- (一) 孢子分离法
- (二) 组织分离法
- (三) 基内菌丝分离法
- (四) 瓶内分离法
- (五) 分离物的提纯

五、菌种制作

- (一) 母种的制作
- (二) 原种的制作
- (三) 栽培种的制作
- (四) 固体液化菌种的制作
- (五) 菌种制作要领

六、液体菌种的制备方法

- (一) 液体菌种和固体菌种的利弊分析
- (二) 液体菌种的培养方式
- (三) 简易深层发酵系统的装置和应用
- (四) 液体菌种的应用

七、菌种鉴定

- (一) 培养对象的识别
- (二) 菌种优劣的检别
- (三) 几种简易质检法
- (四) 栽培指标
- (五) 经济指标

八、菌种贮藏

- (一) 低温斜面贮藏法
- (二) 隔绝空气贮藏法
- (三) 干燥贮藏法
- (四) 冻干贮藏法
- (五) 液体菌丝体贮藏法
- (六) 天然基质贮藏法
- (七) 液氮超低温贮藏法

主要参考文献

• • • • • [\(收起\)](#)

[食用菌菌种分离制作与贮藏_下载链接1](#)

标签

评论

[食用菌菌种分离制作与贮藏 下载链接1](#)

书评

[食用菌菌种分离制作与贮藏 下载链接1](#)