

食用菌栽培 上册



[食用菌栽培 上册 下载链接1](#)

著者:黄毅

出版者:高等教育出版社

出版时间:2001-03-01

装帧:简装本

isbn:9787040065862

本书分为上、下册。上册系统地介绍了有关食用菌栽培学的基础知识，详细阐述了菌种制作工艺。下册详细地介绍了目前商业性栽培的十几种食用菌新型的栽培管理方法、病虫害防治及加工保鲜技术。全书贯彻理论联系实践的宗旨，详尽介绍至今为止最新的较成熟的栽培技术以及学术科研成果。

近年来。人们对食用菌的食用价值给予很高的评价，被誉为“高蛋白、低热量”、“在防癌方面具有独特的功能”的食品。食用菌栽培热遍及全国，作为新学科的食用菌研究也日益深入。

本书可作为各类学校的教学用书，也可以作为食用菌工作者和栽培专业户的栽培指南。

作者介绍:

目录: 绪论
第一节真菌在自然界中的地位

第二节 食用菌的营养与药用价值
I. 基础理论篇
第一章 大型真菌的形态
第一节 菌丝
第二节 子实体
第二章 食用菌的生活史和遗传育种
第一节 食用菌的生活史
第二节 食用菌的生殖方式
第三节 食用菌的育种基础
第三章 大型真菌生态
第四章 大型真菌的生理
第一节 食用菌生长发育的营养条件
第二节 影响食用菌生长发育的主要条件
第五章 大型真菌分类简介
第一节 真菌门分类
第二节 多孔菌目
第三节 伞菌目
第四节 鬼笔目 马勃菌目
第五节 毒蘑菇
II. 制种篇
第六章 菌种类型、制种设备与菌种场布局
第一节 菌种类型
第二节 制种设备
第三节 菌种场的建筑布局
第七章 菌种培养基的制作
第一节 一级菌种的制作
第二节 二级种培养基的制备
第三节 三级种培养基的制备
第八章 灭菌与消毒
第一节 干热灭菌
第二节 常压湿热蒸汽灭菌
第三节 高压灭菌
第四节 消毒
第九章 菌种的分离、提纯、扩大、培养与保存
第一节 菌种的分离与提纯
第二节 菌种的扩大、培养
第三节 菌种质量的鉴定
第四节 菌种的保存
• • • • • (收起)

[食用菌栽培 上册 下载链接1](#)

标签

评论

[食用菌栽培 上册 下载链接1](#)

书评

[食用菌栽培 上册 下载链接1](#)