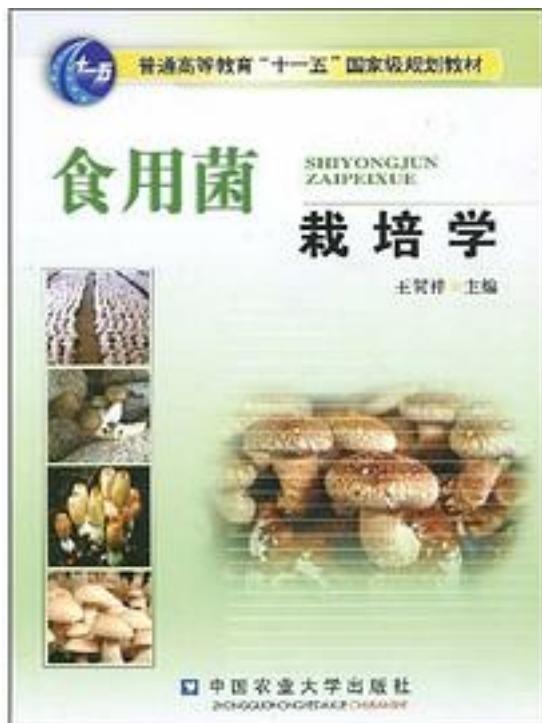


# 食用菌栽培学



[食用菌栽培学 下载链接1](#)

著者:秦俊哲,吕嘉枥

出版者:西北农林科技大学出版社

出版时间:2003-1

装帧:平装

isbn:9787810920018

《食用菌栽培学》主要介绍食用真菌的形态构造、分类、营养生理、生长发育及生态习性等基础理论知识；食用菌菌种分离、选育、扩大培养、质量鉴定、保藏复壮及培养基制作等技术；香菇、平菇、木耳、毛木耳、银耳、金针菇、蘑菇、草菇、蜜环菌与天麻、猴头菌、滑菇、竹荪、灵芝、茯苓、刺芹侧耳、白灵侧耳、灰树花、鸡腿菇、巴西蘑菇、大球盖菇、柱状田头菇、真姬菇等20多种食用菌的生物学特性、栽培技术、病虫害防治及其产品贮藏加工技术。

《食用菌栽培学》体系结构科学合理、内容先进实用、图文并茂，适用于高等职业技术院校种植、多经、食品、生物等专业使用，亦可作为不同层次食用菌栽培技术培训教材

及有关专业人员参考使用。

作者介绍:

目录: 绪论1
第一节概述1
一、食用菌1
二、食用菌学1
三、食用菌栽培学2
第二节发展食用菌的意义2
一、食用菌的营养价值2
二、食用菌的药用价值3
三、食用菌的经济价值4
第三节食用菌的研究和应用5
一、食用菌菌种资源6
二、生态农业与食用菌栽培6
三、生物技术与食用菌育种7
四、食用菌与医疗保健8
五、我国发展食用菌的前景8
第一章食用菌生物学基础10
第一节食用菌的形态结构10
一、菌丝体10
二、子实体13
第二节食用菌的繁殖及生活史19
一、食用菌的细胞分裂19
二、食用菌有性生殖的关键阶段22
三、食用菌的不同交配类型23
四、食用菌的生活史25
第三节食用菌的分类与命名26
一、食用菌的分类方法及科学命名26
二、食用菌分类检索表及其使用27
三、食用菌的重要种、属代表28
第四节食用菌的营养生理35
一、碳营养及其代谢35
二、氮营养及其代谢35
三、矿质营养36
四、维生素及其他36
第五节食用菌的生态37
一、腐生性食用菌37
二、寄生性食用菌37
三、兼性寄生性食用菌37
四、食用菌与其他微生物的关系38
第六节食用菌生长发育的环境条件38
一、温度38
二、水分和湿度39
三、酸碱度40
四、氧气和二氧化碳41
五、光照条件41
六、营养条件42
第七节食用菌的遗传与育种43
一、食用菌的遗传与变异43
二、食用菌良种选育的原理和方法43

## 第二章食用菌制种程序与设备操作46

### 第一节菌种类型及制种程序46

一、菌种类型46

二、制种程序47

### 第二节制种的基本设备与用具47

一、灭菌设备47

二、消毒设备49

三、接种设备49

四、培养设备51

五、主要用具、器皿与药品51

### 第三节培养基的制备52

一、培养基的类型52

二、培养基的配制原则53

三、母种培养基的配制53

四、原种培养基的配制55

五、栽培种培养基的配制58

### 第四节消毒和灭菌59

一、培养基的灭菌59

二、接种环境的消毒61

三、培养室及栽培场所的消毒62

四、器械物品的消毒和灭菌63

## 第三章食用菌制种技术与方法64

### 第一节菌种的分离、接种与培养64

一、食用菌菌种的分离技术64

二、食用菌的接种技术67 [1]

三、食用菌菌种的培养方法70

### 第二节液体菌种的生产71

一、液体菌种的生产方式71

二、液体菌种发酵过程的质量检测74

三、液体菌种的使用75

四、液体菌种生产食用菌利弊分析76

五、部分菇类液体培养的培养基配方76

### 第三节食用菌菌种质量鉴定及保藏77

一、菌种质量的鉴定77

二、菌种的保藏80

## 第四章常见食用菌栽培技术82

### 第一节平菇82

一、概述82

二、生物学特性83

三、栽培季节83

四、栽培种制作84

五、熟料栽培技术85

六、生料栽培技术88

七、发酵料栽培技术89

八、阳畦栽培技术92

### 第二节香菇94

一、概述94

二、生物学特性95

三、代料栽培技术96

四、段木栽培技术102

五、陆地畦床栽培技术105

六、采收、保鲜与加工107

### 第三节双孢蘑菇108

一、概述108

二、生物学特性	109
三、栽培技术	111
四、采收加工	114
五、病虫害防治	114
第四节草菇	114
一、概述	114
二、生物学特性	115
三、栽培技术	116
四、采收	119
第五节金针菇	120
一、概述	120
二、生物学特性	120
三、栽培技术	121
四、采收和分级	123
第六节猴头菇	124
一、概述	124
二、生物学特性	125
三、栽培技术	126
四、采收、保鲜和加工	129
第七节天麻	130
一、概述	130
二、生物学特性	131
三、栽培技术	131
第八节黑木耳	133
一、概述	133
二、生物学特性	133
三、代料栽培技术	135
四、段木栽培技术	137
五、采收和加工	139
第九节滑菇	139
一、概述	139
二、生物学特性	139
三、栽培技术	140
第十节茯苓	141
一、概述	141
二、生物学特性	142
三、栽培技术	142
四、采收与加工	143
第五章珍稀食用菌栽培技术	145
第一节杏鲍菇	145
一、概述	145
二、生物学特性	146
三、菌种生产	147
四、栽培技术	148
第二节杨树菇	151
一、概述	151
二、生物学特性	152
三、栽培技术	153
四、采收和销售	154
第三节鸡腿菇	154
一、概述	154
二、生物学特性	155 [1]
三、栽培技术	156
四、采收	158

第四节真姬菇	158
一、概述	158
二、生物学特性	159
三、栽培技术	160
第五节姬松茸	162
一、概述	162
二、生物学特性	163
三、菌种生产	164
四、栽培技术	164
五、加工	166
第六节蜜环菌	167
一、概述	167
二、生物学特性	167
三、栽培技术	168
四、采收和销售	170
第七节麒麟菇	170
一、概述	170
二、生物学特性	170
三、栽培技术	170
四、采收和销售	171
第八节小白菇	171
一、概述	171
二、生物学特性	172
三、栽培技术	173
第九节高大环柄菇	174
一、概述	174
二、生物学特性	174
三、栽培技术	175
四、采收和销售	176
第十节桑黄菌	176
一、概述	176
二、栽培技术	176
第十一节白灵菇	178
一、概述	178
二、栽培技术	178
第十二节大球盖菇	180
一、概述	180
二、生物学特性	180
三、栽培技术	181
第十三节羊肚菌	182
一、概述	182
二、生物学特性	182
三、栽培技术	183
四、采收与加工	185
第十四节白环柄菇	186
一、概述	186
二、生物学特性	186
三、栽培技术	186
四、采收与加工	187
第十五节灵芝	187
一、概述	187
二、生物学特性	187
三、栽培技术	188
四、采收与加工	189

第十六节 黄伞	189
一、概述	189
二、生物学特性	189
三、栽培技术	190
四、采收与加工	190
第六章 食用菌的保鲜贮藏与加工	191
第一节 食用菌的保鲜	191
一、影响食用菌鲜度的因素	191
二、食用菌保鲜贮藏措施	192
第二节 食用菌加工技术	193
一、干制	194
二、腌制	196
三、制罐	199
附录	213
附录1 食用菌卫生标准	213
附录2 食用菌罐头理化指标	213
附录3 无公害常见食用菌鲜菇感官要求	213
附录4 食用菌各种培养料的碳氮比 (C/N)	214
附录5 食用菌鲜菇采收原则	214
附录6 常见食用菌鲜菇的分级标准	215
附录7 食用菌标本制作	216
· · · · · (收起)	

[食用菌栽培学 下载链接1](#)

标签

评论

[食用菌栽培学 下载链接1](#)

书评

-----  
[食用菌栽培学 下载链接1](#)