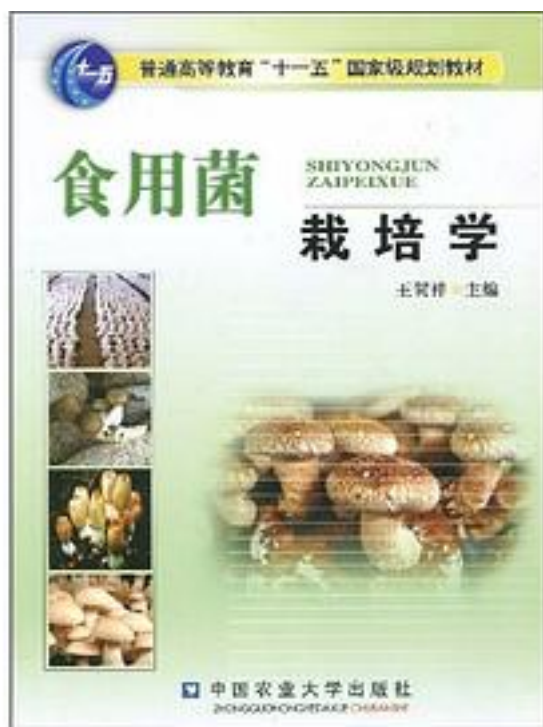


食用菌栽培学



[食用菌栽培学 下载链接1](#)

著者:秦俊哲,吕嘉枋

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

