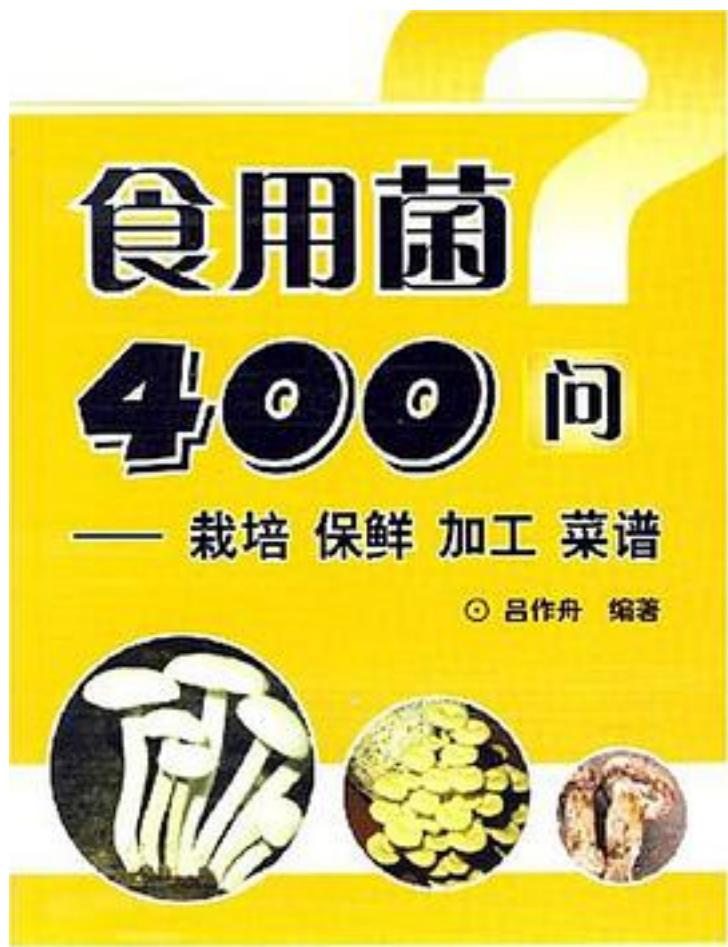


食用菌400问



[食用菌400问_下载链接1](#)

著者:吕作舟

出版者:化学工业出版社

出版时间:2007-6

装帧:

isbn:9787122000866

本书从介绍食用菌基础知识入门，除介绍菌种制备，常见食用菌，如香菇、平菇、草菇等食用菌的栽培季节安排，菌种选择，营养（药用）价值，培养料的配方，发菌和出菇管理，病虫害防治以及疑难问题的解答之外，还介绍了近年来从国外引进的新品种，如巴西蘑菇、双孢蘑菇的栽培与相关问题。

另外对毒蘑菇的识别、中毒预防急救以及对毒蘑菇的开发利用也有叙述。

本书可供从事食用菌栽培、加工、销售人员阅读，也可供食用菌消费者参考。

食用菌是一种味道鲜美，口感脆嫩，营养丰富并兼具食疗价值的天然食品。据报道（泽田满喜，1983），在112种食用菌的干物质中，平均含蛋白质25%，脂类8%，碳水化合物60%（其中糖52%，纤维8%），灰分7%。此外，还有多种维生素类物质，包括维生素A、维生素B1、维生素B2、维生素B5、维生素C和维生素D等。

构成食用菌蛋白质的氨基酸种类齐全。其中人体必需氨基酸含量占氨基酸总量的31%～44%。食用菌所含的脂类包括脂肪、磷脂和甾醇。食用菌脂肪主要是油酸、亚油酸等不饱和脂肪酸，具有降低血脂的作用。

作者介绍：

目录：

[食用菌400问 下载链接1](#)

标签

评论

[食用菌400问 下载链接1](#)

书评

[食用菌400问_下载链接1](#)