第一图书网, tushu007.com

# <<食用菌栽培技术>>

## 图书基本信息

书名：<<食用菌栽培技术>>

13位ISBN编号：9787122103956

10位ISBN编号：7122103951

出版时间：2011-2

出版时间：化学工业出版社

作者：弓建国 编

页数：243

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

## 前言

食用菌生产是现代生物技术应用的重要组成部分。
随着人们对食用菌类食品营养保健功能认识的提高，食用菌产业发展十分迅速，目前已成为振兴农业经济的支柱产业，成为农村产业结构调整的重要组成部分，是促进社会主义新农村建设的有效途径。
“食用菌栽培技术”是在生物、园艺学相关学科基础上形成的一门新兴的综合性学科，是一门实践性较强的实用技术课程，也是生物技术、园艺等相关专业的主干课程之一。
在现代农业、现代生物技术的发展中，“食用菌栽培技术”的教学内容日趋综合，日益丰富，尤其是它的实践性和操作性日显突出。
因此，必须加强“食用菌栽培技术”课程的实践环节，防止理论教学和实践环节脱节问题，只有确立实践环节的重要地位，才能真正学好这门课程。
现代的课程教学改革以学生能就业和自主创业为导向，以学生职业能力培养为核心，与行业企业紧密配合，走产学研结合发展道路，培养高素质技能型专门人才为指导思想，以提高学生实践能力、创新能力、就业能力和创业能力为目标，来确定教学模块和内容，精心设计实践教学模式。
为配合教学改革的需要，我们联合编写了本教材。
本教材力求突出实践性、开放性和职业性，把工学结合作为教学内容编写的切入点，对基础理论以够用为度，重点学习当前在生产中正在使用的新技术，介绍在近期推广的新技术、新方法，重视校内学习和实际工作的一致性。
为了使本书编写的内容和形式体现上述特点，我们参阅了大量有关食用菌的教材和文献，同时通过互联网了解食用菌的最新资料，使本书内容尽量新颖。
为了使本书内容形象生动，具有很强的可读性和适用性，尽可能引用新颖、形象的照片和图片，每章前有学习目标，章后有实用的生产小技巧。
全书由集宁师范学院、菏泽学院、广西农业职业技术学院的几位长期从事食用菌教学和科研、具有丰富教学实践经验的教师合作编写而成。
具体分工如下：绪论由弓建国编写，第一章由马晓林编写，第二章由许谦编写，第三章由弓建国编写，第四章由高喜叶编写，第五章由弓建国和许谦编写，第六章由郭美兰编写，第七章、第八章、第九章由欧善生编写，实践技能训练项目由弓建国编写。
全书由弓建国对初稿部分进行了适当的补充和改写，并最后统稿。
本书的出版得到了内蒙古高校科研项目（NJ09206）的资助，同时在编写过程中，也得到了集宁师范学院领导和多位同事以及参编院校领导的关心和支持，特别得到了化学工业出版社的大力支持，在此表示衷心的感谢！
由于编者水平有限，加之编写时间比较仓促，书中难免存在许多不足之处，敬请广大师生、同行和读者提出宝贵意见，以便再版时修正。
编者　　2011年1月

# <<食用菌栽培技术>>

## 内容概要

本书以就业、创业为导向，走产学研结合发展道路，培养高素质技能型专门人才为指导思想，以提高学生实践能力、创新能力、就业能力和创业能力为目标，阐述了食用菌的形态、分类、生理、生态、栽培生产技术的实用知识，品种涉及木腐菌、草腐菌、药用菌、珍稀食用菌、野生名贵食用菌等，并介绍了食用菌栽培种病虫害防治以及食用菌加工技术等内容，加强了可操作性和实用性。
本书按照知识体系自身的连贯性、相关性、工艺性展开内容。
章前的“学习目标”提出了学习层次的具体要求；章后的“知识链接——食用菌小技巧”是对学习内容的

书籍目录

绪论　一、食用菌栽培技术的内容与任务　二、发展食用菌产业的经济意义　三、食用菌产业现状　四、我国食用菌业存在的主要问题　五、我国食用菌业发展的趋势　六、食用菌栽培技术的教学第一章　食用菌栽培基础知识　第一节　食用菌的种类　一、子囊菌中的食用菌　二、担子菌中的食用菌　三、食用菌的分类地位　第二节　食用菌的形态结构　一、子实体　二、菌丝体　第三节　食用菌的生活史　一、菌丝营养生长期　二、菌丝生殖生长期　第四节　食用菌的营养　一、食用菌的营养方式　二、食用菌的营养生理　第五节　食用菌对环境生活条件的要求　一、温度对食用菌生长发育的影响　二、空气对食用菌生长发育的影响　三、光对食用菌的影响　四、pH值对菌丝和子实体的影响　五、水分对食用菌生长发育的影响　第六节　食用菌的育种技术　一、自然选种　二、杂交育种　三、细胞融合育种　四、诱变育种　五、基因工程育种　【知识链接】菌种脱毒生产小技巧第二章　食用菌制种与保藏技术　第一节　食用菌菌种概述　一、菌种的概念　二、菌种的类型　三、菌种制种程序　第二节　菌种生产设备　一、配料设备　二、灭菌设备　三、接种设备　四、培养设备　五、培养料的分装容器　六、封口材料　七、加温加湿器　八、菌种保藏设备　九、液体菌种生产设备　第三节　消毒与灭菌　一、物理消毒灭菌　二、化学消毒灭菌　第四节　母种培养基的配制与灭菌　一、培养基配制的基本原则　二、常用培养基种类　三、母种培养基的配制方法　四、母种培养基的灭菌　五、母种培养基试管斜面的摆放　第五节　母种的转管与培养　一、母种的转管　二、母种的培养　三、母种培养中常见的异常情况及原因　第六节　原种和栽培种生产技术　一、原种、栽培种培养基的配制与灭菌　二、原种和栽培种的接种与培养　第七节　液体菌种的生产与应用　一、液体菌种的优点　二、液体菌种的培养　三、液体菌种的使用　第八节　食用菌菌种质量的鉴定　一、母种质量鉴定　二、原种和栽培种的质量鉴定　第九节　食用菌菌种的保藏　一、低温斜面保存法　二、液体石蜡保存法　【知识链接】缩短食用菌生产周期的　小窍门第三章　木腐型食用菌的栽培　第一节　平菇栽培技术　一、简介　二、生物学特性　三、平菇的种类　四、平菇栽培技术　第二节　香菇栽培技术　一、概述　二、香菇生物学特性　三、栽培技术　四、香菇的管理技术　五、花菇的栽培　第三节　黑木耳栽培技术　一、简介　二、生物学特性　三、黑木耳栽培方法　四、黑木耳产业的发展方向　第四节　金针菇栽培技术　一、简介　二、生物学特性　三、栽培技术与管理　四、工厂化金针菇生产　第五节　银耳栽培技术　一、简介　二、生物学特性　三、银耳近缘种　四、菌种培养　五、栽培管理技术　【知识链接】平菇增产小技巧　【知识链接】香菇生产小技巧第四章　草腐型食用菌的栽培　第一节　双孢菇栽培技术　一、简介　二、生物学特性　三、栽培品种的选择　四、栽培场地和栽培方式　五、双孢菇栽培季节　及原料的配制　六、播种及发菌期管理　七、覆土　八、出菇管理　第二节　鸡腿菇的栽培技术　一、简介　二、鸡腿菇生物学特性　三、鸡腿菇栽培场所与栽培季节　的　选择　四、鸡腿菇栽培料制备与处理　五、覆土材料选择与处理　六、鸡腿菇栽培方法与管理技术　第三节　草菇栽培技术　一、简介　二、草菇的生物学特性　三、草菇主要栽培品种　四、草菇栽培季节　和栽培场所的确定　五、草菇栽培技术　【知识链接】酷暑种草菇的技巧第五章　药用菌栽培　第一节　灵芝栽培技术　一、简介　二、灵芝生物学特性　三、栽培技术　四、灵芝盆景制作　第二节　桑黄栽培　一、简介　二、桑黄生物学特性　三、人工栽培技术　第三节　猪苓栽培技术　一、简介　二、生物学特性　三、栽培技术　第四节　云芝栽培　一、简介　二、生物学特性　三、云芝的栽培技术　第五节　猴头栽培　一、简介　二、生物学特性　三、栽培管理技术　【知识链接】灵芝组织分离小技巧　【知识链接】猴头纯菌种分离小技巧第六章　珍稀食用菌栽培　第一节　姬松茸栽培　一、简介　二、生物学特性　三、栽培管理技术　四、采收加工　第二节　真姬菇栽培　一、简介　二、生物学特性　三、栽培管理技术　四、采收　第三节　杏鲍菇栽培　一、简介　二、生物学特性　三、栽培管理技术　四、采收　五、覆土转潮　第四节　大球盖菇栽培　一、简介　二、生物学特性　三、栽培管理技术　四、采收　第五节　杨树菇　一、简介　二、生物学特性　三、栽培管理技术　第六节　黄伞栽培　一、简介　二、生物学

特性　三、栽培管理技术　四、采收　五、采后管理　第七节　阿魏菇栽培　一、简介　二、生物学特性　三、栽培管理技术　四、采收　第八节　金福菇栽培　一、简介　二、生物学特性　三、栽培管理技术　第九节　灰树花栽培　一、简介　二、生物学特性　三、栽培管理技术　四、采收　第十节　鲍鱼菇栽培　一、简介　二、生物学特性　三、栽培管理技术　四、采收　五、转潮管理　【知识链接】食用菌袋栽通气小技巧第七章　野生名贵食用菌的驯化栽培　第一节　虎奶菇栽培　一、简介　二、生物学特性　三、栽培管理技术　第二节　牛舌菌栽培　一、简介　二、生物学特性　三、栽培管理技术　【知识链接】栽培食用菌补充营养的小技巧第八章　食用菌主要病虫害及防治　第一节　食用菌生理性病害　一、菌丝徒长　二、畸形菇　三、萎缩、死菇现象　四、薄皮早开伞　第二节　食用菌侵染性病害　一、真菌性病害　二、细菌性病害　三、病毒性病害　四、线虫病害　第三节　竞争性杂菌的防治　一、真菌类　二、细菌类　三、其他杂菌类　第四节　食用菌害虫及其防治　一、常见害虫种类　二、防治原则　三、防治害虫方法　【知识链接】草木灰防虫小技巧第九章　食用菌的加工技术　第一节　食用菌的保鲜技术　一、食用菌采后的生理变化　二、食用菌保鲜的原理　三、食用菌保鲜的方法　第二节　食用菌的加工技术　一、食用菌的干制加工　二、食用菌的盐渍加工　三、食用菌的深加工　【知识链接】防治菇类萎蔫的小技巧　实践技能训练项目　实训一食用菌母种培养基制作　实训二母种转管（再生母种的生产）　实训三食用菌原种、栽培种的制作　实训四食用菌菌种分离　实训五平菇生料与熟料栽培　实训六香菇熟料袋栽　实训七金针菇栽培　实训八双孢菇栽培　实训九灵芝栽培　实训十食用菌病虫害的识别与防治附录参考文献

第一图书网, tushu007.com



## 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com