

<<食用菌研究与应用技术>>

图书基本信息

书名：<<食用菌研究与应用技术>>

13位ISBN编号：9787312029370

10位ISBN编号：731202937X

出版时间：2013-4

出版时间：中国科学技术大学出版社

作者：王海彦

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>

## <<食用菌研究与应用技术>>

### 内容概要

《食用菌研究与应用技术》在充分调研的基础上，根据食用菌行业的需求，首先介绍了国内外食用菌产业的发展现状和发展趋势等，重点介绍了安徽省食用菌产业经历了几十年的发展，已成为新兴的“朝阳产业”，区位优势明显等内容。

## &lt;&lt;食用菌研究与应用技术&gt;&gt;

## 书籍目录

序 前言 第一章国内外食用菌产业发展现状 第一节世界食用菌产业发展现状 一、食用菌生产发展概述 二、世界食用菌生产和消费趋势 三、国外食用菌产业发展的特点 第二节中国食用菌产业发展现状 一、食用菌产量和消费概况 二、中国食用菌研究进展 三、我国食用菌产业发展的特点 四、我国食用菌产业发展存在的不足与未来发展趋势 第三节安徽省食用菌产业 一、安徽省食用菌生产的区位优势 二、安徽省食用菌机构及生产企业 三、安徽省食用菌产业现状 四、安徽省食用菌产业发展要素 五、安徽省食用菌产业发展策略 第二章食用菌研究方法 第一节遗传育种技术 一、选择育种技术 二、杂交育种技术 三、诱变育种技术 四、原生质体融合育种技术 五、基因工程育种技术 六、DNA分子标记技术在食用菌育种上的运用 第二节食用菌培养基质配方与食用菌营养成分分析 一、糖类的测定 二、蛋白质的测定 三、脂肪的测定 四、三萜类物质的测定 第三节食用菌生理活性物质的药效学研究 一、免疫调节作用 二、抗肿瘤活性 三、降血糖作用 四、抗氧化、抗衰老作用 五、抗炎作用 六、抗辐射作用 第四节食用菌科研选题与申报 一、科研选题原则与方法 二、选题方向 三、课题来源 四、科研方案设计与申报 第五节科技成果鉴定 一、科技成果鉴定流程 二、安徽省的科技成果鉴定 三、应用技术成果鉴定(会议鉴定)大纲 四、科技成果登记 第三章食用菌工厂化生产技术 第一节固体发酵技术在食用菌工厂化生产中的应用 一、食用菌工厂化生产概述 二、食用菌工厂化生产厂房建设 三、以菌质为产品的食用菌工厂化生产 四、以子实体为产品的食用菌工厂化生产 第二节液体深层发酵技术在食用菌生产上的应用 一、液体发酵法生产食用菌的意义 二、液体发酵法生产食用菌生产场地选择 三、液体发酵法生产食用菌厂房设置 四、液体发酵法生产食用菌所需主要设备 五、液体发酵法生产食用菌操作步骤 第三节食用菌工厂化生产菌种的退化、复壮与保藏 一、菌种的退化及其原因 二、菌种的复壮 三、菌种的保藏 四、国内外菌种保藏机构 第四章食用菌储藏与加工技术 第一节食用菌储藏与加工的重要性 一、延长食用菌产品的保存期 二、增加食用菌产品的种类 三、均衡食用菌的市场供应 四、提高栽培食用菌的经济效益 五、方便食用菌产品的运输 六、浓缩食用菌的有效成分 第二节食用菌的储藏 一、低温储藏 二、气调储藏 三、辐射保鲜 四、化学保鲜 五、其他方法 第三节食用菌产品的初级加工 一、盐渍技术 二、糖渍技术 三、干制技术 四、罐藏技术 五、冻干加工技术 第四节食用菌食品加工技术 一、食用菌调味品加工技术 二、食用菌医药制品加工技术 三、食用菌饮料加工技术 第五章食用菌产品质量安全 第一节食用菌产品的安全标准与法规 一、国外食用菌产品的安全标准与法规 二、我国食用菌产品的安全标准与法规 第二节食用菌产品安全的影响因素 一、食用菌栽培环境的影响 二、育种技术的影响 三、病虫害防治的影响 四、食用菌深加工的影响 第三节食用菌产品质量安全的检测方法 与仪器 一、食用菌农药残留检测 二、甲醛检测技术 三、重金属检测技术 四、生物性污染物检测技术 五、转基因产品的检测技术 第四节食用菌产品质量安全的解决措施 一、食用菌生产环境的控制措施 二、食用菌病虫害的防治措施 三、食用菌加工过程质量控制 四、控制食用菌产品质量安全的几点措施 附录一安徽省食用菌机构 附录二食用菌菜肴烹制方法 附录三食用菌标准 主要参考文献

## <<食用菌研究与应用技术>>

### 章节摘录

版权页：插图：产品流通领域问题也相当突出，缺乏稳定畅通销售渠道，缺乏有序的经营管理和有效的信息服务，使产、供、销不能很好地衔接。

特别是菇农盲目无序的状态尤为突出，几十万菇农零星分布在农村，农户直接参与市场竞争机会少，你搞什么品种，我也搞什么品种，你什么时候种，我也什么时候种，没法错开生产期，造成单一品种集中上市，一时难以销售，市场价格低，抵御市场风险能力差，产品“卖难”、“卖亏”现象时有发生，严重影响种植户的经济效益。

食用菌科技水平有待进一步提高。

许多菇农认为只要能种出菇来就行，搭上简易的塑料棚，就开始栽培了，技术水平低，质量难以保证。

在技术创新与科技投入方面认识不足，突出表现在自主创新能力不强，技术集成配套不够，技术推广体系滞后，成果转化率低，大多数科研是低水平重复，科研、教育、推广三个体系互相衔接不紧，影响了食用菌科技的整体合力。

中国高等教育体制对新兴产业人才培养滞后，应用型人才创新能力不强。

食用菌在20世纪末已经在中国种植业中占到了第6位，从业人员2000多万，是一个庞大的产业，但农业高等院校却长期没有设置食用菌专业和学科，没有高等院校源源不断地培养和输送的高素质的专业科技人才，加上农村工作环境艰苦，生活条件比较差，造成科技队伍很不稳定，良莠不齐，尤其缺乏高素质科技人才。

目前，仅靠一些零星的农民工培训来提高食用菌生产技术。

由于我国食用菌产业化发展的时间较短，食用菌菌种需要研究的问题很多，如资源的采集收集、种质分析、种质保藏和利用、退化机理、育种技术、检测技术和方法以及菌种生产工艺、工业化生产技术等均需要高素质人才。

## <<食用菌研究与应用技术>>

### 编辑推荐

《食用菌研究与应用技术》详细介绍了食用菌遗传育种的关键技术，食用菌营养成分的分析与研究，阐述了固体发酵技术和液体深层发酵技术在食用菌生产中的应用，语言简练，通俗易懂，适合于所有对食用菌生产、加工、储藏、烹饪等感兴趣的读者。

<<食用菌研究与应用技术>>

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>