

<<石花菜的育苗与养殖>>

图书基本信息

书名：<<石花菜的育苗与养殖>>

13位ISBN编号：9787502777524

10位ISBN编号：7502777520

出版时间：2010-7

出版时间：海洋出版社

作者：黄礼娟

页数：153

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>

<<石花菜的育苗与养殖>>

前言

石花菜是制造琼胶的主要原料，是一种重要的经济海藻。由于自然资源有限，琼胶的产量不能满足实际需要，因而石花菜等已被列入国际紧俏原料。为了增加琼胶的产量，唯一可靠的途径就是大力开展海藻的人工养殖。我国海岸线绵长，岛屿众多，有着广阔的海岸滩涂和岩礁，这是发展石花菜养殖的有利条件。我国人工养殖海带、裙带菜、紫菜的历史较久，而石花菜人工养殖试验也于20世纪50年代开始起步。最早涉足这项工作的是山东省海水养殖研究所。他们首先开展石花菜自然采苗育苗试验，继而又从事室内育苗、分枝夹苗筏式养殖和梯田养殖试验，并取得了一定的进展。20世纪70年代，山东省海水养殖研究所对石花菜的育苗与养成技术的探索取得了成功，为石花菜人工养殖提供了宝贵的经验。

笔者在20世纪60年代初曾对石花菜的分布、自然采集量以及琼胶的供需矛盾等情况做过初步调查，1973年以后又开展了石花菜的采孢子育苗、孢子萌发以及人工养殖等试验，并于1984年根据自己10多年在石花菜的科研、生产中积累的经验与资料，同时综合国内外研究成果写成《石花菜的育苗与养殖》一书。

该书出版后，受到同行的好评与支持，更有一些生产单位和沿海渔民纷纷来函，索取有关石花菜养殖技术和加工利用的资料。在此形势推动下，笔者再次投入对石花菜的孢子萌发、生长、繁殖特性规律以及人工养殖的研究。1985年以来，笔者在石花菜生活史的系统培养中首次发现幼苗出芽繁殖的生物学特性，从而揭示了石花菜自然丛生的奥秘，找到了一次采孢子多茬、多年采收的科学依据。近年来，笔者又与荣成市水产科学技术研究所所长席振乐等在模拟工厂化育苗方面提出了大面积人工育苗的工艺原理和技术管理措施，成功地完成了室内培育13.33hm²（200亩）匍匐幼苗的试验，为实现石花菜大面积生产奠定了基础。

为了推动我国石花菜养殖事业的发展，满足专业读者的要求，让更多的藻类养殖户掌握石花菜的人工养殖技术，笔者特在原书的基础上，加入近年来在石花菜人工育苗与人工养殖研究中所取得的进展，修订完成本书。

<<石花菜的育苗与养殖>>

内容概要

《石花菜的育苗与养殖》是制造琼胶的主要原料，是一种重要的经济海藻。由于自然资源有限，琼胶的产量不能满足实际需要，因而石花菜等已被列入国际紧俏原料。为了增加琼胶的产量，唯一可靠的途径就是大力开展海藻的人工养殖。我国海岸线绵长，岛屿众多，有着广阔的海岸滩涂和岩礁，这是发展石花菜养殖的有利条件。

<<石花菜的育苗与养殖>>

作者简介

黄礼娟，女，山东即墨人，1957年毕业于山东大学生物学系。
山东海水养殖研究所研究员，曾从事海带、紫菜、江蓠、石花菜等的研究。
20世纪70年代以来主持石花菜孢子育苗的研究，系统查明了包括孢子的放散周期、萌发生长，幼苗繁育与成藻养成等石花菜繁殖生长的基本规律，取得了一次采孢子育苗多茬、多年采收的上乘效果，为发展石花菜全人工栽培开辟了一条新途径。
其成果1986年经鉴定达到国际先进水平，1990年获山东省科学进步二等奖。
2005-2006年：又开发了鼠尾藻和鹿角菜的研究取得了良好的效果。
著有《石花菜育苗与养殖》一书。

<<石花菜的育苗与养殖>>

书籍目录

第1章 概述1.1 石花菜的经济价值1.2 石花菜的地理分布及产量1.3 我国常见的石花菜第2章 石花菜的生物学特征2.1 石花菜的分类地位及其种类2.2 石花菜的形态与构造2.3 石花菜的生殖2.4 石花菜的生长发育2.5 石花菜的营养繁殖2.6 石花菜的生活史2.7 石花菜的生态及生长条件第3章 石花菜孢子的形成、成熟、放散、附着、萌发及生长3.1 四分孢子囊枝与囊果枝的形成、成熟、衰退与水温的关系3.2 石花菜孢子的放散特点3.3 石花菜孢子的放散及其应用3.4 石花菜孢子萌发生长的生态条件第4章 采孢子育苗方法4.1 石花菜孢子育苗的研究概况4.2 石花菜孢子育苗的全过程4.3 石花菜孢子育苗的应用价值4.4 全人工采孢子育苗4.5 幼苗的生长发育4.6 营养繁殖育苗4.7 半人工采孢子育苗4.8 幼苗的管理第5章 孢子育苗工程5.1 石花菜孢子育苗的发展5.2 控温育苗5.3 半控温育苗及海上培育5.4 自然光、温育苗5.5 工厂化育苗5.6 石花菜孢子育苗的应用前景第6章 石花菜的生长周期与多茬养成6.1 石花菜的生长周期6.2 成藻的产量6.3 多茬养殖6.4 海上管理6.5 经济效益估算第7章 石花菜的养殖7.1 梯田养殖7.2 海底养殖7.3 筏式养殖7.4 石花菜全人工养殖的展望第8章 石花菜养殖的敌害8.1 敌害藻类8.2 敌害动物8.3 敌害生物的防除8.4 海水中的泥沙物质第9章 石花菜的采收和加工利用9.1 石花菜的采收9.2 石花菜的加工利用参考文献

<<石花菜的育苗与养殖>>

章节摘录

石花菜是一类重要的经济海藻，属红藻。

它的藻体呈紫红色，植株直立丛生，分枝羽状扁平互生或对生，固着器假根状。

它含有丰富的胶质，是制取琼胶的优质原料。

石花菜的名称很多，各地叫法不一，山东半岛称之为红毛菜、毛菜或凉粉菜，辽东半岛称之为鸡毛菜或牛毛菜，江苏叫它海草，福建称之为红丝，而台湾则称之为凤尾。

1.1石花菜的经济价值 1.1.1石花菜的食用价值 石花菜是一种海之珍品，很早以前就为我国沿海群众采集食用。

明朝李时珍的《本草纲目》和宁原的《食鉴本草》中写道：“石花菜生南海砂石间，高二三寸，状如珊瑚，有红白二色，枝上有细齿，以沸汤泡去砂屑，沃以姜醋，食之甚脆，其根埋砂中，可再生枝也。

” 福建地方志《闽书》上记载：“石花菜生海礁上，性寒，夏日煮之成冻。

” 《漳浦县志》也曾记载：“石花菜生海礁中，叶如蜈蚣脚，性寒，六月煮之，凝如冰。

” 至今，我国民间还保留着用石花菜制作胶冻，加盐、加醋及其他调料制成清凉食品，或加糖、加香料果汁制成甜食的传统。

1.1.2石花菜的其他用途 石花菜的主要用途是制造琼胶，琼胶又称琼脂。

琼脂一词来自马来西亚或锡兰人的术语“agar-agar”，因此国际商品名称“agar”即来源于此。

石花菜以水煮方法制成的凝胶冻在山东省沿海地区称“凉粉”，其条状干制品称“冻菜”、“冻粉”，上海、江苏、浙江等地称之为“凉菜”、“洋菜”。

此外，其制品还有粉末、薄片等。

琼胶除可用石花菜制取外，还可用其他海藻，如江蓠、鸡毛菜、紫菜等制取，但就其色泽、透明度、硬度、口感及质量而言都不及石花菜的琼胶制品好。

琼胶的用途相当广泛，除食用外，在医学和生物学领域内可用作培养基，在食品、酿造工业中可作稳定剂、凝固剂，在纺织、造纸工业中可作黏合剂，在制药、涂料、化妆品工业中则可作乳化剂、填充剂。

.....

<<石花菜的育苗与养殖>>

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>