第一图书网, tushu007.com

<<食用菌制种工培训教材>>

图书基本信息

书名：<<食用菌制种工培训教材>>

13位ISBN编号：9787508249575

10位ISBN编号：7508249577

出版时间：2008-3

出版时间：金盾出版社

作者：朱兰宝

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书为“新型农民现代农业技术与技能培训丛书”的一个分册，内容包括：食用菌制种工的基本职责，食用菌制种的基本知识，食用菌制种的基本技能，不同类别食用菌制种技术，实验室检验技术。
文字通俗易懂，技术先进实用，可操作性强。
适合作为新技术培训和广大农民自学读本。

第一图书网, tushu007.com

<<食用菌制种工培训教材>>

书籍目录

第一章 食用菌制种工的基本职责 一、制种工的基本职责 二、制种工应具备的基本知识 （一）微生物主要类群的形态及结构 （二）食用菌的基础知识 （三）食用菌实验操作的无菌概念 （四）食用菌生长发育对生态环境的要求 （五）菌种厂的合理布局 （六）制种设备的选用 （七）原辅材料的识别及质量要求 （八）杂菌和害虫的识别及防治 （九）合理使用消毒药品 三、制种工应掌握的基本技能 （一）制种设备的应用与维修 （二）选择培养基配方及配制方法 （三）培养基酸碱度的测试及调节技术 （四）容器的选择及质量要求标准 （五）装瓶（袋）的技术 （六）培养基的灭菌技术 （七）接种室（箱）的装修及灭菌技术 （八）常用的消毒措施及溶液的配制技术 （九）菌种分离、纯化及扩大繁殖技术 （十）菌种培养技术（含培养室的消毒措施） （十一）主要杂菌和螨的防治措施 （十二）杂菌污染的原因分析及检验技术 （十三）食用菌菌种的识别及鉴定技术 （十四）食用菌菌种的几种保藏方法 （十五）简易制片技术 （十六）光学显微镜的使用及保管技术第二章 食用菌制种的基本知识 一、食用菌的分类地位 （一）微生物的主要类群 （二）食用菌的分类地位 二、食用菌的形态结构 （一）菌丝体 （二）子实体 三、食用菌的繁殖方式及生活史 （一）繁殖方式 （二）生活史 四、食用菌的生态环境 （一）营养 （二）环境条件第三章 食用菌制种的基本技能 一、食用菌菌种厂的设置 （一）食用菌菌种厂设置的原则及厂房布局 （二）食用菌菌种厂应配置的基本设备 二、食用菌菌种制作技术 （一）食用菌菌种类型及生产程序 （二）培养基 （三）灭菌与消毒 （四）菌种的分离与纯化 （五）食用菌菌种的扩大繁殖与培养 （六）食用菌菌种退化的原因及复壮措施 三、食用菌菌种污染的原因及检验方法 （一）菌种污染的原因 （二）菌种污染原因的检验方法 四、食用菌菌种的识别及鉴定 （一）食用菌母种的识别及鉴定 （二）食用菌原种、栽培种的识别及鉴定 （三）食用菌菌种生产中常见杂菌和螨的种类及其防治 五、食用菌菌种的保藏 （一）琼脂斜面低温保藏法 （二）自然基质保藏法 （三）液状石蜡（即矿油）保藏法 （四）菌丝球保藏法 （五）液氮超低温保藏法 （六）滤纸保藏法第四章 不同类别食用菌制种技术 一、木腐菌菌种制作 （一）香菇 （二）黑木耳 （三）金针菇 （四）平菇 二、草腐菌菌种制作 （一）双孢菇 （二）草菇 三、其他菌菌种制作第五章 实验室检验技术 一、显微镜的使用与保管 （一）光学显微镜的结构 （二）光学显微镜的使用技术与保管 二、简易制片技术 （一）材料的选取 （二）常用的浮载剂 （三）简易玻片标本的制作方法 （四）玻片的清洗 三、溶液的配制方法 （一）求需要浓度的稀释方法 （二）一定量的高浓度溶液，用稀释液或水稀释成某种浓度的溶液，求需要稀溶液或水的量 （三）用已知量一定浓度的低浓度溶液与高浓度溶液配成需要的浓度，求需高浓度溶液的量 （四）需用一定量的某种浓度的溶液，求被稀释的高浓度和低浓度溶液的量主要参考文献

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