

<<羊肚菌人工栽培新技术>>

图书基本信息

书名：<<羊肚菌人工栽培新技术>>

13位ISBN编号：9787543924932

10位ISBN编号：7543924935

出版时间：2005-5

出版时间：上海科学技术文献出版社

作者：王波

页数：160

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>

<<羊肚菌人工栽培新技术>>

内容概要

近年来,我国科技工作者对羊肚菌的栽培也进行了诸多的探索,已有许多栽培成功的例子,同时探讨了羊肚菌子实体发生的生理条件。

但还存在着产量低、不稳定、重复性差等问题,至今还不能进行大规模的商业性栽培。

鉴于羊肚菌是一种有极大开发前景的珍贵食用菌,对它感兴趣的栽培者越来越多。

为此,编者根据国内外在羊肚菌资源、生态习性、生物学特性、深层发酵、遗传育种以及栽培技术等研究资料,结合本人的一些试验研究成果,编辑成书。

书中详细记载了国内外人工栽培羊肚菌的成功例子。

<<羊肚菌人工栽培新技术>>

书籍目录

总序前言一、概述 / 1二、经济价值 / 3(一)营养价值 / 3(二)药用价值 / 6三、分类地位及其形态特征 / 10(一)分类地位 / 10(二)形态解剖特征 / 14(三)中国羊肚菌资源及形态特征 / 16四、生态习性及其分布 / 26(一)生态习性 / 26(二)分布特点 / 37五、生物学特性 / 39(一)营养 / 39(二)环境条件 / 48六、遗传特性及生活史 / 55(一)遗传特性 / 55(二)生活史 / 59(三)子实体生长发育及形态特征 / 59七、育种方法 / 63(一)原生质体分离与再生 / 63(二)原生质体诱变 / 66八、液体发酵及产品加工 / 68(一)发酵生产设备 / 68(二)发酵工艺 / 70(三)发酵产品加工 / 80九、菌种制作 / 83(一)制种室的布局和要求 / 84(二)制种设备、仪器和工具 / 89(三)消毒灭菌药物及使用方法 / 94(四)接种场所的无菌措施 / 99(五)母种生产 / 103(六)原种生产 / 117(七)栽培种生产 / 122(八)菌核培养 / 124十、人工驯化栽培方法127(一)半人工栽培 / 127(二)室外栽培 / 129(三)室内栽培 / 145十一、采收与加工 / 147(一)采收 / 147(二)加工 / 147(三)分级 / 148附录 / 149附录一食用菌卫生管理办法 / 149附录二(一)鲜食用菌卫生标准 / 150(二)干食用菌卫生标准 / 150附录三农作物秸秆及副产品化学成分 / 151附录四各种原料的碳氮比 / 153附录五培养料加水量表 / 154附录六常用消毒剂的配制及使用方法 / 156附录七常用杀虫剂防治对象和用法用量表 / 158主要参考文献 / 159

<<羊肚菌人工栽培新技术>>

章节摘录

一、概 述 羊肚菌是一种春末夏初发生的珍贵食用菌，在国际市场上极为畅销，价格高，每千克干品可达到153马克。

德国、法国、意大利、美国等国家对羊肚菌的需求量大，价格不断上升。

羊肚菌的最早记载文献是李时珍的《本草纲目》(1590年)，距今已有400多年。

明代潘之恒在《广菌谱》中也有关于羊肚菌的记载。

我国认识利用羊肚菌的历史悠久，自古以来把羊肚菌作为珍品，在云南丽江过去把羊肚菌作为进贡皇帝的珍稀贡品。

目前，我国每年采集的野生羊肚菌供出口，但产量远远满足不了需求。

羊肚菌的研究与开发，一直是世界各国感兴趣的课题。

在18世纪末至19世纪，主要探讨了羊肚菌的分类问题。

到20世纪中叶，基本上掌握了羊肚菌的生理特性。

早在1898年Baron d'yvoir开展了羊肚菌的栽培研究。

我国人工栽培羊肚菌始于20世纪50年代，当时仅开展羊肚菌的半人工栽培工作。

随后国内外许多科技工作者不断探索羊肚菌的人工栽培方法。

人们探索羊肚菌的人工栽培距今已有100多年的历史，但直到1982年美国旧金山州立大学生物系植物标本室的Ron Ower首次在《真菌学杂志》上发表了人工栽培羊肚菌的报道，并分别于1982年和1986年取得了羊肚菌栽培的两个美国专利。

但羊肚菌的生活史，直到1990年才被Thomas Volk首次提出。

近年来，我国科技工作者又在羊肚菌资源、生态习性、生物学和人工栽培等方面，开展了较详细的深入研究，人工栽培羊肚菌、尖顶羊肚菌、黑脉羊肚菌等取得成功，但产量低，重复性还不能进行大规模的商业性栽培。

羊肚菌子实体形成的条件还有待进一步试验研究，掌握其规律，方可实现商业性栽培。

由于羊肚菌是一种珍贵食用菌，目前仅靠采集野生菌供食用，远远满足不了需求。

于是开展了羊肚菌的菌丝体发酵及产品加工工作。

20世纪60年代美国和法国开始进行大规模的深层发酵生产羊肚菌菌丝体，利用菌丝体开发出调味品投放市场。

我国已利用羊肚菌发酵液，生产出羊肚菌保健饮料，并获得国家专利。

此外，在羊肚菌的鲜味氨基酸含量高的菌株选育上也开展了研究，选育出了一些鲜味氨基酸含量高的菌株。

利用羊肚菌深层发酵生产出鲜味氨基酸，或利用菌丝体作食品添加剂，开发出一系列产品投放市场，将成为食品工业中一枝引入注目的新花。

<<羊肚菌人工栽培新技术>>

编辑推荐

科学栽培新技术是食用菌生产致富成功的关键。
本书编者根据国内外在羊肚菌资源、生态习性、生物学特性、深层发酵、遗传育种以及栽培技术等的研究资料，结合自己的一些试验研究成果，并参考了国内外大量的有关羊肚菌方面的研究资料，编辑成此书，是科学研究、教学、生产者和经营加工者的重要参考书籍。

<<羊肚菌人工栽培新技术>>

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>