

<<食药用菌的驯化与栽培>>

图书基本信息

书名：<<食药用菌的驯化与栽培>>

13位ISBN编号：9787810935647

10位ISBN编号：781093564X

出版时间：2007-4

出版时间：合肥工业大学

作者：王桂芹

页数：173

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>

<<食药用菌的驯化与栽培>>

内容概要

《食药用菌的驯化与栽培》由食药用菌基础知识和食药用菌栽培技术两部分内容构成。前者虽然大部分内容是继承前人的知识，但在食药用菌的制种方法方面（即采用蒸气制种法）有我们自己的观点。

蒸气制种法简便、易于操作，更适合野外制种工作的需要。

后者的栽培技术部分主要是我们自己的科研成果以及我们对教学和生产实践经验的总结，其中主要表现在对豆秸粉这一新型培养料的开发利用和采用半地下式日光温室及温室栽培食药用菌的独特栽培方法两个方面。

在食药用菌栽培方面，豆秸粉所作的贡献不仅可与棉籽壳相媲美，而且它还解决了制约我国大部分地区因缺乏棉籽壳难以进行食药用菌栽培的瓶颈问题；采用半地下式日光温室和温室栽培食药用菌的方法解决了我国北方寒冷和干旱地区因温度、湿度难以控制而不能高效栽培食药用菌的问题，并取得了显著的经济效益、生态效益和社会效益。

<<食药菌的驯化与栽培>>

书籍目录

绪论第一章 食药菌的生活周期第一节 菌丝体与子实体一、菌丝体的形态与构造二、子实体的结构与类型第二节 食药菌的生活史一、孢子形成与释放二、初生菌丝体三、同宗结合与异宗结合四、次生菌丝体与三生菌丝体第二章 食药菌的生存环境第一节 食药菌的生态一、食药菌的生态习性二、食药菌的发生场所三、食药菌的发生季节第二节 食药菌营养与生理特性一、营养条件二、生活环境第三章 食药菌菌种的生产、培养、选育和保藏第一节 食药菌菌种的生产一、培养基的制备二、食药菌的消毒与灭菌三、制种的设备和用具四、接种操作与菌种培养五、菌种的质量鉴定及注意事项第二节 食药菌菌种的分离、保藏与选育一、菌种分离二、菌种保藏三、菌种退化及菌种复壮四、菌种选育第四章 食药菌的主要病虫害及其防治第一节 食药菌病害的基本概念、类型及防治一、食药菌的病害二、食药菌的病害特点及传播侵染途径三、侵染性病害的主要种类、危害症状及防治四、非侵染性病害及其防治第二节 食药菌的虫害及其防治一、虫害对食药菌生产的影响二、食药菌的虫害种类及防治第三节 食药菌病虫害的综合防治一、生态防治法二、环境卫生措施三、物理和机械防治法第五章 珍稀食药菌的驯化与栽培第一节 驯化栽培简史及意义一、驯化栽培简史二、驯化栽培的目的和意义第二节 已人工驯化栽培的与有驯化前景的食药菌种类一、已人工驯化栽培的食药菌种类二、有驯化栽培前景的食药菌种类第三节 驯化栽培的一般步骤和方法一、挖掘资源二、获取菌种三、对目标菌进行生物学特性研究四、进行培养基、栽培模式和品比实验研究第六章 平菇第一节 概述一、平菇的种类、分布和栽培情况二、发展平菇生产的意义第二节 生物学特性一、分类地位二、形态特征三、生活条件第三节 生料制栽培种一、配方二、制作第四节 栽培和管理一、半地下式日光温室塑料袋立体式栽培二、日光温室袋料埋土栽培三、室外畦栽培第七章 白灵菇第一节 概述一、白灵菇的种类、分布和栽培概况二、发展白灵菇生产的意义第二节 生物学特性一、分类地位二、形态学特征三、生活条件第三节 栽培与管理一、白灵菇的栽培工艺流程二、选择菌种和确立栽培季节三、栽培设施四、栽培料的配置、接种与发菌五、冰冻刺激六、菌丝生理后熟管理七、栽培模式八、出菇管理九、采收第八章 金顶侧耳第一节 概述一、金顶侧耳的栽培现状及分布二、发展金顶侧耳生产的意义第二节 生物学特性一、分类地位二、形态特征三、生活条件第三节 栽培技术一、金顶侧耳的栽培工艺流程二、栽培季节三、栽培料的配置、接种与发菌四、出菇管理五、采收第九章 金福菇第一节 概述一、金福菇的栽培现状及分布二、发展金福菇生产的意义第二节 金福菇的生物学特性一、分类地位二、形态特征三、生活条件第三节 栽培技术一、金福菇的栽培工艺流程二、栽培季节三、金福菇菌种的制作与保存四、栽培料的配置五、栽培模式第十章 双孢蘑菇第一节 概述一、双孢蘑菇的栽培历史及现状二、生产双孢蘑菇的意义第二节 生物学特性一、分类地位二、形态特征三、生活史四、生活条件第三节 栽培技术一、菇房和床架的设置二、培养料的配方及堆制三、播种四、后期管理和采收五、塑料袋栽培蘑菇第十一章 榆耳第一节 概述第二节 生物学特性一、分类地位二、形态特征三、生活条件第三节 栽培管理技术一、菌种制备二、栽培与管理第十二章 柳松茸第一节 概述一、柳松茸的栽培现状及分布二、发展柳松茸生产的意义第二节 生物学特性一、分类地位二、形态特征三、生活条件第三节 栽培技术一、柳松茸的栽培工艺流程二、栽培季节三、栽培料的配置四、栽培模式第十三章 密环菌与天麻第一节 概述一、密环菌与天麻的研究现状、种类及分布二、密环菌与天麻的关系三、发展密环菌与天麻生产的意义第二节 生物学特性一、分类地位二、形态特征第三节 生活条件一、密环菌的生活条件二、天麻的生活条件第四节 密环菌的栽培技术一、密环菌的栽培工艺流程二、密环菌的栽培技术第五节 天麻栽培技术一、天麻生活史的特点二、天麻生产中存在的问题及解决方法三、天麻的有性繁殖四、培养萌发菌五、培养米麻和白麻六、培育商品麻第十四章 灰树花第一节 概述一、灰树花的栽培历史及研究现状二、发展灰树花生产的意义三、灰树花的栽培菌株第二节 生物学特性一、分类地位二、形态特征三、生活条件第三节 栽培技术一、栽培工艺流程二、制备母种三、制备原种与栽培种四、栽培技术(代料栽培)第十五章 茯苓第一节 概述一、茯苓栽培的历史及研究现状二、营养价值三、药用价值第二节 茯苓的生物学特性一、分类地位二、形态特征三、生物学特性第三节 茯苓栽培技术一、茯苓栽培中存在的问题二、栽培工艺流程三、栽培技术参考文献

<<食药菌的驯化与栽培>>

<<食药菌的驯化与栽培>>

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>