第一图书网, tushu007.com

<<食用菌生产与加工>>

图书基本信息

书名：<<食用菌生产与加工>>

13位ISBN编号：9787811173055

10位ISBN编号：7811173050

出版时间：2007-8

出版时间：中国农业大学出版社

作者：崔颂英

页数：224

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

前言

食用菌具有很高的营养价值和药用价值，被誉为“人类理想的健康食品”、“植物性食品的顶峰”，同时许多工、农业的废弃物尤其是富含纤维素、半纤维素、木质素的植物残体、下脚料都是优质的食用菌生产原料。

人类发出“拯救地球就是拯救未来”的呼唤，“节约资源，保护环境，坚持全面、协调、可持续的发展观”已经越来越成为全球的共识。

在现代农业的“三维”循环结构中，食用菌因其特有的生活方式位于循环结构的起点和终点，其独特的价值魅力也越来越被世人所认可！

我国已经成为世界食用菌生产大国，丰富的自然资源和劳动力资源以及先进技术的不断应用使我国的食用菌产业潜力更加巨大、前景更加广阔！

改革开放以来，尤其是近年，党和国家一系列富民政策的出台，为我国食用菌产业的长足发展提供了坚强有利的政策保障，我国的食用菌产业焕发出了前所未有的生机和活力！

行业迅猛发展以及我国高等职业教育内涵建设的需要对高职人才的培养模式和培养目标提出了越来越明确、越来越高的要求。

实用、适用的教材是实现从专业知识、实践技能、职业素质、岗位能力培养人手，为行业发展输送具有可持续发展能力的“高等技术应用性人才”的有效载体之一。

鉴于行业发展和高职人才培养需求，中国农业大学出版社组织全国几所高职院校从事食用菌教学、生产、科研一线工作的教师编写了这部教材。

本课程是农林类专业的主干课程或专业必修、选修课程。

通过课程学习，使学生掌握食用菌的基础知识和基本技能，并具备设计、组织、实施生产的职业素质和职业能力。

教材按照知识体系自身的连贯性、相关性、工艺性展开内容。

篇首的“素质目标”和篇末的“素质拓展”旨在对学生进行职业素质和职业能力的培养；篇首的“本篇术语”明确即可；章前的“学习目标”提出了学习层次的具体要求；章后的“超级链接”是对学习内容的补充和强化。

教材编写分工如下：崔颂英（内容提要、前言、彩色组图、附录、除署名外的全部图表制作），马兰、崔颂英（第七章、第十章、第十八章），徐秀华、崔颂英（第九章、第十五章），崔颂英、吴玉堂（第四章、第六章、第十六章），崔颂英、赵秀芳（第八章、第十二章），崔颂英、李淑芬（第一章、第二章、第三章），崔颂英、伦志明（第五章、第十一章、第十四章），崔颂英、牛长满（第十三章、第十七章）。

内容概要

全书内容共划分基础理论篇、制种技术篇、栽培技术篇、加工营销篇4篇，制种和栽培技术篇着墨较多，是学习的重点。
“理论学习一技能训练一素质培养一职业引导”是贯穿教材始终的一条主线。
理论学习遵循知识体系本身的连贯性、相关性、工艺性进行提炼与整合；技能训练按照行业生产需求以实训生产项目为牵动，在仿真的职业实训环境中模拟企业化管理：对学生提出素质培养目标、进行素质拓展训练，旨在发掘学生专业潜质，实现共性培养与个性培养相结合，尝试全日制教育向工学结合培养模式的过渡。
通过对学生进行职业素质的磨砺、岗位能力的培养，最终使一部分学生能够在食用菌行业实现优质就业、成功创业。
本书不仅可以作为高职高专院校农林类相关专业的教材，还可以作为中等职业技术学校相关教师和广大食用菌生产经营者及爱好者的参考用书。

<<食用菌生产与加工>>

书籍目录

Ⅰ基础理论篇第一章 绪论第一节 食用菌的营养价值与药用价值第二节 食用菌产业的发展与前景第二章 食用菌基础理论第一节 食用菌形态第二节 食用菌分类第三节 食用菌生理Ⅱ制种技术篇第三章 制种基本条件第一节 制种用品、用具第二节 制种设备、设施第四章 制种基本技术第一节 消毒与灭菌技术第二节 培养基制作技术第三节 菌种扩繁与培养技术第四节 菌种质量鉴定与保藏第五节 液体菌种制作技术第五章 菌种选育技术第一节 食用菌的繁殖方式与生活史第二节 选种技术第三节 育种技术Ⅲ栽培技术篇第六章 平菇栽培第一节 概述第二节 栽培技术第七章 香菇栽培第一节 概述第二节 棚内袋栽技术第三节 露地套种技术第八章 双孢蘑菇栽培第一节 概述第二节 栽培技术第九章 滑菇栽培第一节 概述第二节 栽培技术第十章 黑木耳栽培第一节 概述第二节 棚内吊袋栽培技术第三节 露地摆放栽培技术第十一章 鸡腿菇栽培第一节 概述第二节 棚内袋栽技术第三节 露地套种技术第十二章 金针菇栽培第一节 概述第二节 栽培技术第十三章 杏鲍菇栽培第一节 概述第二节 栽培技术第十四章 灵芝栽培第一节 概述第二节 栽培技术第十五章 蛹虫草栽培第一节 概述第二节 栽培技术第十六章 食用菌常见病虫害识别与防治第一节 概述第二节 常见病虫害识别与防治Ⅳ加工营销篇第十七章 食用菌保鲜与加工技术第一节 食用菌保鲜技术第二节 食用菌初加工技术第三节 食用菌深加工技术第四节 食用菌综合开发利用技术第十八章 食用菌营销技术第一节 概述第二节 食用菌出口贸易技术第三节 食用菌出口贸易的谈判技巧附录附录一 课程学习内容时间分配建议附录二 菌类园艺工国家职业标准附录三 实训生产管理日志参考文献

章节摘录

第一章 结论　　二、食用菌产业的前景　　资源和环境是人类赖以生存的基本条件。
然而，人类几千年文明史，以巨大的环境和资源代价换来了经济的增长和社会的进步。
目前，新的人口、资源、环境危机使经济社会的持续发展受到严重制约。
节约资源，保护环境，坚持全面、协调、可持续的发展，已经成为全球的共识。
保护地球，拯救生存家园是人们发自心底的呼唤！
过去的事实证明，传统农业的资源结构是由植物和动物“二维”要素构成，即“生产者（绿色植物）”→“消费者（人类和动物）”，这在生物圈中是一种不平衡的单向流动的消耗性结构，因此，现代农业倡导“三维”结构，即“生产者”←→“消费者”←→“还原者”，在生物圈中，这是一个循环发展的可再生结构。
食用菌可通过自身分泌的酶类降解木质素和纤维素物质，获得能量，完成其生育过程，在生产者和消费者之间搭建物质和能量循环的纽带。
因此，食用菌在自然界中属于还原者，位于“三维”循环经济结构的起点和终点。
由于食用菌独特的营养价值和药用价值，成为备受人类青睐的蛋白质来源，健康食品；而且由于食用菌独特的生活方式和生产需求，成为“三维”循环经济结构中的还原者，正因为如此，自然界才形成了一个多物种共生、多层次搭配、多环节相扣、多层次增值和多效益统一的物质和能量体系，构成农业生态系统的良性循环，并促进生态的可持续性和协调发展。
在全球人口、资源、环境日益危机的今日，食用菌产业更加受到人们的重视，具有巨大的发展潜力和发展空间。
食用菌产业在“三维”循环经济结构中的作用如图1—1所示。

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