

<<食用菌菌种分离制作与贮藏>>

图书基本信息

书名：<<食用菌菌种分离制作与贮藏>>

13位ISBN编号：9787109054387

10位ISBN编号：7109054381

出版时间：1999-02

出版时间：中国农业出版社

作者：胡昭庚

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>

<<食用菌菌种分离制作与贮藏>>

书籍目录

目录

序

前言

一、基本设施

(一) 菌种场所的设计

(二) 常用设备

二、培养基及制备

(一) 培养基的种类

(二) 培养基配制的基本原则

(三) 母种培养基

(四) 原种、栽培种培养基

(五) 培养基的制作

(六) 添加剂及应用

三、消毒与灭菌

(一) 物理方法

(二) 化学方法

(三) 无菌条件和无菌操作

四、菌种分离

(一) 孢子分离法

(二) 组织分离法

(三) 基内菌丝分离法

(四) 瓶内分离法

(五) 分离物的提纯

五、菌种制作

(一) 母种的制作

(二) 原种的制作

(三) 栽培种的制作

(四) 固体液化菌种的制作

(五) 菌种制作要领

六、液体菌种的制备方法

(一) 液体菌种和固体菌种的利弊分析

(二) 液体菌种的培养方式

(三) 简易深层发酵系统的装置和应用

(四) 液体菌种的应用

七、菌种鉴定

(一) 培养对象的识别

(二) 菌种优劣的检别

(三) 几种简易质检法

(四) 栽培指标

(五) 经济指标

八、菌种贮藏

(一) 低温斜面贮藏法

(二) 隔绝空气贮藏法

(三) 干燥贮藏法

(四) 冻干贮藏法

<<食用菌菌种分离制作与贮藏>>

(五) 液体菌丝体贮藏法

(六) 天然基质贮藏法

(七) 液氮超低温贮藏法

主要参考文献

<<食用菌菌种分离制作与贮藏>>

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>