

<<黑木耳无公害栽培实用新技术>>

图书基本信息

书名：<<黑木耳无公害栽培实用新技术>>

13位ISBN编号：9787109137479

10位ISBN编号：7109137473

出版时间：2009-5

出版时间：中国农业出版社

作者：刘永旭 等著

页数：109

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>

## <<黑木耳无公害栽培实用新技术>>

### 前言

黑木耳可食、可药、可补，中国老百姓餐桌上久食不厌，有“素中之荤”之美誉，在世界上被称为“中餐中的黑色瑰宝”。

而黑木耳培植方法，在世界农艺、园艺、菌艺史上，都堪称一绝。

黑木耳栽培和利用起源于中国古代，是中华民族绚烂多姿的食用菌文化的重要组成部分。

韩愈、黄庭坚、陆游、曹雪芹等又都留有吟咏木耳菜的诗文，宋代理学家朱熹《木耳》诗：“蔬肠久自安，异味非所夸，树耳墨垂聃，登盘今亦乍”。

黑木耳采集利用的最早文字记录可追溯到远在周、秦之前，《礼记》中称“木柄……皆人群燕食所加庶馐也”，其中“柄”即木耳；《礼记·内则》中“无华而生者曰芝柄”，准确记述了木耳的生活习性。

## <<黑木耳无公害栽培实用新技术>>

### 内容概要

《黑木耳无公害栽培实用新技术》面向广大食用菌生产单位和栽培户，着重阐述了塑料袋代料地栽黑木耳的理论、最新栽培技术及其无公害栽培工艺要求，兼顾全国不同环境条件的适宜模式。对黑木耳栽培的历史、现状与前景，黑木耳生物学特性与生态条件、固体与液体制种技术、机械化工厂化生产、产品加工、菌糠利用以及黑木耳病虫害防治做了详细综述。本着注重实用性、实践性、操作性、指导性的原则，对目前黑木耳栽培的最新理论、经验和要领深入浅出的阐明，文字通俗，内容丰富，既适合黑木耳种植户阅读，又适合机械化木耳生产厂工作人员参考。

## <<黑木耳无公害栽培实用新技术>>

### 书籍目录

出版说明序前言一、黑木耳概论（一）营养价值与药用功效（二）栽培历史与现状（三）无公害栽培意义与前景二、黑木耳生物学特性及理化条件（一）自然分布与形态特征（二）生长发育条件三、黑木耳无公害生产基本设施（一）产地环境条件（二）栽培厂房场地要求（三）投入品基质安全要求（四）配套机械设备四、黑木耳无公害菌种生产工艺（一）母种的选择与保藏（二）原种制作技术（三）液体菌种制作五、黑木耳无公害高产优质栽培新技术（一）现行代料栽培方式（二）工艺流程与季节安排（三）原材料选择与处理（四）培养基配方与制作（五）培养料装料技术规程（六）菌包灭菌冷却技术（七）菌包接种无菌操作技术规程（八）菌包培养关键技术控制（九）诱发幼耳技术措施（十）子实体生长发育管理技术六、无公害黑木耳病虫害防治技术（一）常见杂菌防治技术（二）常见虫害防治技术（三）常见病害防治技术七、无公害黑木耳采收加工及产品标准（一）成熟标志（二）采收方法（三）产品干制技术（四）压缩品加工技术（五）产品质量标准八、菌糠的综合利用（一）菌包的破碎（二）菌糠利用方法附录附录1 几种代用料与树木的营养成分附录2 黑木耳与其他食品的营养比较附录3 塑料袋地栽黑木耳万袋成本核算表

## <<黑木耳无公害栽培实用新技术>>

### 章节摘录

现代医学研究证明：黑木耳还具有益气强身、滋肾养胃、活血等功能，它能抗血凝、抗血栓、降血脂，降低血黏度，软化血管，使血液流动顺畅，减少心血管病发生。

黑木耳还有较强的吸附作用，经常食用利于体内产生的垃圾及时排出体外，是“人体的清道夫”。黑木耳对胆结石、肾结石也有较好的化解功能，因为它所含的植物碱具有促进消化道、泌尿道各种腺体分泌的特性，植物碱能协同这些分泌物催化结石，润滑肠道，使结石排出体外。

研究还表明，黑木耳含有多种具有生理活性的营养成分，这些活性成分赋予黑木耳独特的药理作用：  
（1）降血糖作用 临床实验证明，长期食用黑木耳对改善糖尿病人的病情，提高治疗效果有很好的作用。

是糖尿病人用于辅助治疗的佳品。

（2）降血脂作用 黑木耳中所含的木耳多糖能明显降低高血脂，中老年人经常性食用黑木耳利于维持正常的血脂水平，是一种抗高血脂的食疗佳品。

（3）抑制血小板聚集 美国明尼苏达大学教授哈默斯特博士（1980年）曾报道：摄食中国黑木耳能抑制血小板聚集，腺苷及相关物质能明显延长凝血酶原时间及抑制血小板聚集的浓度。

因此称发现了中国人长寿的秘密，因中国产黑木耳，从而在欧美公众中掀起了一阵不小的“木耳热”。

有学者提出，每天食用5~10克黑木耳，与服用小剂量阿司匹林的功效相当，因此称黑木耳为“食品阿司匹林”。

（4）抗血栓形成 木耳多糖可明显延缓血栓的形成时间，缩短血栓长度，降低血小板粘附率和血液黏度，升高纤溶酶活性，具有明显抗血栓形成的作用。

因此对中老年人及脑血栓患者是一种不可多得的保健佳品。

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>