

<<白灵菇高效益生产关键技术问答>>

图书基本信息

书名：<<白灵菇高效益生产关键技术问答>>

13位ISBN编号：9787503850622

10位ISBN编号：7503850620

出版时间：2008-1

出版时间：中国林业出版社

作者：孔娟娟等著

页数：142

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>

<<白灵菇高效益生产关键技术问答>>

内容概要

白灵菇又称为翅鲍菇、白灵侧耳，也叫白阿魏菇，是阿魏蘑的系列种，是刺芹侧耳的白色变种。白灵菇属于担子菌亚门、层菌纲、伞菌目、侧耳属，是南欧、北非、中亚内陆地区春末夏初发生的品质极为优良的一种大型肉质伞菌，也是干旱草原上具有代表性的珍贵食用菌。我国仅自然分布于新疆伊犁、塔城、阿勒泰、木垒等干旱沙漠地区。

白灵菇是原产于我国的一种优质大型真菌。

它菇体肥大，盖厚柄粗，颜色洁白，肉嫩可口，味鲜美如鲍鱼，颇具烹饪价值，是难得的珍稀天然保健品。

白灵菇除具有丰富的营养价值外，还含有多种矿物元素。

白灵菇还有消积镇咳、清热解毒、降低血压、防止动脉硬化及防治妇科肿瘤等功效，能增强人体免疫功能。

白灵菇作为一种珍稀菌，因对环境条件要求苛刻且人工栽培技术研究不够系统深入，影响了白灵菇优质高效特别是规模化、产业化生产。

科技人员多年来在品种选育、栽培设施及环境条件优化控制等研究的基础上，又重点从培养料配方、处理工艺、装量规格、后熟期及栽培模式等关键环节进行了一系列探索研究，使白灵菇的栽培技术和种植效益有了明显提高。

<<白灵菇高效益生产关键技术问答>>

书籍目录

前言1 种植白灵菇前的调查1 白灵菇与阿魏菇、杏鲍菇是不是一种菇?2 白灵菇的栽培现状如何?3 白灵菇的营养价值高吗?4 白灵菇在市场上受欢迎吗?5 种植白灵菇效益如何?6 白灵菇适合哪些地区种植?2 白灵菇的基础知识7 白灵菇的形态结构有什么特点?8 白灵菇是怎样生长繁殖的?9 白灵菇对培养基有什么要求?10 白灵菇生长发育对温度有何要求?11 白灵菇生长发育对空气湿度有何要求?12 白灵菇生长发育对光线和通风有何要求?13 如何判断白灵菇的感官品质?3 白灵菇栽培准备工作14 白灵菇生产有哪几种方式?15 怎样安排白灵菇生产?生产周期有多长?16 怎样确定白灵菇的栽培时期?17 为什么要准备接种帐和接种箱?18 白灵菇发菌室的要求是什么?19 白灵菇出菇场地有几种?各有什么特点?4 白灵菇的培养料和培养基20 栽培白灵菇的主要原料有哪些?21 栽培白灵菇的辅助原料有哪些?22 配制培养基要把握哪些原则?23 怎样配制白灵菇培养基?24 白灵菇栽培原料怎样处理?25 白灵菇培养基原料发酵有什么要求?怎样发酵?26 培养基原料发酵时要注意哪些问题?27 培养基装袋时要注意什么?28 培养基灭菌方法有哪几种?29 怎样控制培养基灭菌的过程?5 菌种制备和接种30 白灵菇菌种从何而来?31 食用菌的纯种分离有哪些方法?32 叉菇的菌种分为几级?33 (-)灵菇菌种培养应具备什么条件?34 食用菌引种要注意哪些问题?35 什么是高压蒸汽灭菌?36 怎样进行高压蒸汽灭菌?37 白灵菇制种中常用的消毒剂有哪些?如何使用?38 白灵菇接种的关键技术是什么?39 白灵菇常见的接种工具有哪些?40 什么是斜面接种?如何操作?.....6 白灵菇的栽培管理7 白灵菇的高效栽培8 白灵菇的加工和贮藏9 白灵菇杂菌和病虫害的防治参考文献

<<白灵菇高效益生产关键技术问答>>

章节摘录

白灵菇菇体肥大，盖厚柄粗，颜色洁白，肉嫩可口，味鲜美，具有丰富的营养价值。据北京市金信食用菌有限公司由国家食品监督检验中心出具的检测报告，白灵菇含蛋白质14.7%，碳水化合物43.2%，脂肪4.3%，粗纤维15.4%，灰分4.8%；每100克白灵菇含维生素C 26.4毫克，多糖190毫克。

白灵菇含有钾、钠、钙、磷、镁、锰、锌、铜、硒等多种矿物元素，尤其钾、磷、镁、钠的含量特别丰富。

白灵菇含有18种氨基酸，氨基酸总量达10.7%。

人体必需的8种氨基酸含量齐全、丰富，占氨基酸总量的35%。

每100克白灵菇中含赖氨酸量569毫克，为一般平菇的218倍；亮氨酸含790.2毫克，为一般平菇的2.6倍；异亮氨酸含470.1毫克，为一般平菇的215倍；缬氨酸含674.6毫克，为一般平菇的2.9倍；苏氨酸含450.4毫克，为一般平菇的212倍；其他人体必需氨基酸含量也比一般平菇高1.9~2.7倍。

白灵菇具有的多糖苷活性物质，可调节人体生理平衡、增强人体免疫功能，有消积、杀虫、镇咳、消炎、防治妇科肿瘤等功效，是一种天然保健食品。

由于白灵菇生长在药用植物阿魏上，因此又具有中药阿魏的药物功效，能防癌抗癌、防治老年人心血管病、妇科肿痛、儿童佝偻病和软骨病，同时具有治疗胃病、伤寒、产后淤血、消积、杀虫、解毒、治气管炎、肠胃炎、痢疾、疟疾、腹部肿块、肝脾肿大、腕腹冷痛以及治疗肠道寄生虫等作用。特别是白灵菇富含真菌多糖，有增强人体免疫力、调节人体生理平衡的作用。

白灵菇还有消积镇咳、清热解毒、降低血压、防止动脉硬化及防治妇科肿瘤等功效，能增强人体免疫功能。

白灵菇是一种珍稀的天然保健食品，销售市场非常好，其栽培周期较短，成本低，效益高，无污染，符合绿色食品的要求，有很好的经济效益，具有广阔的发展前景。

<<白灵菇高效益生产关键技术问答>>

编辑推荐

还在为致富项目上的问题发愁吗？

此套丛书为您指点致富项目，在实际操作过程中遇到阻碍了吗？
与丛书配套的光盘给您演方法和步骤。

<<白灵菇高效益生产关键技术问答>>

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>