

<<食用菌丰产增收疑难问题解答>>

图书基本信息

书名：<<食用菌丰产增收疑难问题解答>>

13位ISBN编号：9787508219394

10位ISBN编号：7508219392

出版时间：2002-11

出版时间：金盾出版社

作者：林芳灿

页数：241

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>

## <<食用菌丰产增收疑难问题解答>>

### 内容概要

本书由华中农业大学食用菌研究所林芳灿教授编著。

内容包括：食用菌生产基本知识、食用菌优质丰产栽培技术、食用菌的保鲜加工和食用菌市场展望等4个方面。

以食用菌优质丰产栽培为重点，把食用菌生产及经营中存在的疑难问题归纳为200个题目，逐题进行解答。

内容先进实用，针对性强，阐述深入浅出，通俗易懂，是食用菌生产者和经营者的良师益友。

## <<食用菌丰产增收疑难问题解答>>

### 书籍目录

- 一、食用菌生产基本知识
- 1.什么是真菌
- 2.真菌有什么用途
- 3.真菌可倒分为哪几类？
- 4.食用菌的营养方式有哪几种？
- 5.食用菌需要哪些营养
- 6.什么叫木腐菌？  
什么叫草腐菌？
- 7.什么是菌丝体？  
什么是子实体？
- 8.温度对菌丝体生长和子实体发育有什么影响？
- 9.水分和空气湿度对菌丝体生长了子实体发育有什么影响？
- 10.食用菌适宜的酸碱度范围多少？
- 11.氧气和二氧化碳对食用菌的生长发育有何影响？
- 12.光线在食用菌生长发育过程中有什么作用？
- 13.食用菌与周围环境中的动物和其他微生物的关系如何？
- 14.什么是菌种？  
菌种有哪几种常见的种型？
- 15.如何鉴定一级种的质量？
- 16.如何鉴定二级种、三级种的质量？
- 17.怎样选购菌种？
- 18.为什么长期以来液体菌种难以普遍推广应用？
- 19.什么叫生料栽培？  
什么叫熟料栽培？
- 20.什么叫无菌操作？
- 21.什么是栽培袋？  
其制作有哪几个主要步骤？
- 22.培养料的选用应注意哪些问题？
- 23.什么叫碳氮比？  
在进行新配方试验时，如何得准确的碳氮比？
- 24.制作栽培袋时，怎样才能使灭菌彻底？
- 25.怎样才能提高栽培袋制作的成品率？
- 26.什么叫发酵？  
什么叫前发酵和后发酵？
- 27.为什么要大力推行代料栽培？
- 28.什么叫周年栽培？
- 29.什么叫反季节栽培？
- 30.什么叫覆土栽培？  
覆土有什么作用？
- 31.什么叫仿野生栽培？
- 32.我国栽培的食用菌有哪些种？
- 二、食用菌优质丰产栽培技术
- 三、食用菌的保鲜加工
- 四、食用菌市场展望

## <<食用菌丰产增收疑难问题解答>>

### 章节摘录

#### 一、食用菌生产基本知识1.什么是真菌？

提起真菌这个名称，人们似乎感到有点陌生。

但在日常生活中，每个人都曾接触过真菌，并对它有不同程度的感性认识。

做馒头或面包发面的酵母，做酒曲的曲种，制作豆腐乳时使豆腐长“毛”或变成红色的毛霉和红曲霉，味美可食的香菇、木耳，久已闻名的中药麦角、虫草、茯苓、灵芝，都是真菌。

此外，衣物、食品、用具、器材在潮湿环境下所生的“霉”，使小麦产生褐色“锈”斑的锈菌和使玉米产生“黑粉”的黑粉菌以及使人的皮肤长“癣”的病原菌，都是真菌。

这些形形色色的真菌有一个共同点，即无论是组成它们身体的丝状体即所谓“菌丝”，还是作用类似于农作物种子起繁殖作用的“孢子”，个体都很小，肉眼无法看到。

在这方面仅有一些能产生功能相当于农作物果实的蘑菇的真菌是一个例外——各种各样的蘑菇不仅肉眼可以看见，用手可以采摘，而且有的蘑菇的直径可达数十厘米。

由于真菌的个体极小，无法用肉眼观察，所以通常将真菌归于微生物。

真菌具有细菌等低等微生物所不具备的两个典型特征：第一，真菌细胞中含有为一核膜所包裹的真正的细胞核。

第二，真菌能产生有性孢子（采摘香菇、平菇时看到的从菌盖里面散出的白色雾状物，即由成千上万有性孢子所组成），进行典型的有性生殖。

真菌与高等植物的显著区别在于它没有叶绿素，因而不能像高等植物那样自行制造生长发育所需的各种养料，只能从各种有机物或别的生物体中吸收利用现成的养料。

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>