

<<食用菌引种与制种技术指导>>

图书基本信息

书名：<<食用菌引种与制种技术指导>>

13位ISBN编号：9787508262765

10位ISBN编号：750826276X

出版时间：2010-5

出版时间：金盾出版社

作者：吕作舟 编

页数：120

字数：98000

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>

<<食用菌引种与制种技术指导>>

内容概要

本书由中国农业大学和华中农业大学专家编写。

内容包括：食用菌的遗传与育种，食用菌菌种制作基础，食用菌制种技术实例，菌种的质量检测，食用菌菌种保藏与复壮，食用菌引种指导。

本书文字通俗易懂，技术先进科学，可操作性强，适合广大菇农、食用菌生产场和相关农业院校师生阅读参考。

<<食用菌引种与制种技术指导>>

书籍目录

第一章 食用菌的遗传与育种 一、食用菌的生活史 (一)担孢子 (二)初生菌丝 (三)次生菌丝 (四)子实体 二、食用菌的交配系统 (一)初级同宗结合 (二)次级同宗结合 (三)二极性异宗结合 (四)四极性异宗结合 三、引种与选择育种 (一)引种 (二)选择育种 四、杂交育种 (一)杂交育种的基本原则 (二)杂交育种的方法 五、诱变育种 (一)基因突变 (二)诱变剂和诱变机制 (三)诱变育种的基本方法 六、生物技术在食用菌良种选育中的应用 (一)原生质体融合技术 (二)分子生物学技术的应用 第二章 食用菌菌种制作基础 一、菌种制作的场地与设备 (一)菌种厂的规划与布局 (二)菌种制作的基本设施 (三)常用物品 二、灭菌与消毒方法 (一)常用灭菌方法 (二)常用消毒方法 (三)空气过滤除菌 第三章 食用菌制种技术实例 一、食用菌菌种分级与种型 (一)菌种分级 (二)菌种的基本类型 二、菌种分离 (一)孢子分离法 (二)组织分离法 (三)基内菌丝分离法 三、一般固体菌种制作 (一)培养基的种类 (二)培养基的制作 (三)接种 (四)菌种培养 四、银耳混合菌种的分离与制作 (一)菌种的分离 (二)银耳混合菌种的制作 第四章 菌种的质量检验 一、菌种质量标准 (一)母种质量要求 (二)原种质量要求 (三)栽培种质量要求 二、菌种检测技术 (一)抽样 (二)检验方法 (三)留样与检验规则 第五章 食用菌菌种保藏与复壮 一、菌种保藏方法 二、菌种的退化与复壮 (一)菌种的退化 (二)菌种的复壮 第六章 食用菌引种指导 一、常见栽培食用菌简介 (一)草腐菌类 (二)木腐菌类 (三)驯化中的食用菌 二、引种指导 (一)引种原则与程序 (二)食用菌菌种管理办法 (三)通过认定的食用菌品种名录 (四)部分供种单位附录 附录一 NY/T 528—2002 食用菌菌种生产技术规程 附录二 食用菌菌种管理办法 附录三 GB 19170—2003 香菇菌种 附录四 GB 19171—2003 双孢蘑菇菌种参考文献

<<食用菌引种与制种技术指导>>

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>