

<<中国液体菌种生产新技术>>

图书基本信息

书名：<<中国液体菌种生产新技术>>

13位ISBN编号：9787560954608

10位ISBN编号：756095460X

出版时间：2010-2

出版时间：华中科技

作者：张胜友 编

页数：148

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>

## <<中国液体菌种生产新技术>>

### 内容概要

《中国液体菌种生产新技术》对最新的食用菌液体菌种研究进展进行了详细的介绍，包括发酵设备、发酵相关参数及检测方法等。

而对研究最多的具有极大的潜在经济价值的灵芝和蛹虫草，还详细介绍了从菌种制备到人工栽培的详细过程。

《中国液体菌种生产新技术》可作为食用菌制种厂、生产场、专业户等的工具书或参考书。

## <<中国液体菌种生产新技术>>

### 书籍目录

第一章 绪论第一节 概述第二节 食用菌液体菌种的生产设施第三节 菌丝的形态及其对发酵过程的影响第四节 深层培养检测第五节 针对丝状真菌的发酵罐的设计第二章 液体菌种生产的一般过程第一节 培养基的制作第二节 液体菌种接种时受污染的原因第三节 液体菌种的质量检查第四节 食用菌液体菌种发酵终点的简便检测方法第五节 液体菌种的使用方法第三章 蛹虫草与灵芝的液体菌种制备第一节 蛹虫草液体菌种的制备及应用第二节 灵芝液体菌种、菌丝体制备及其栽培技术第四章 其他常见食用菌菌种的生产技术第一节 杏鲍菇液体菌种的生产技术第二节 鸡腿菇液体菌种的生产技术第三节 香菇液体菌种的生产技术第四节 平菇液体菌种的生产技术第五节 姬松茸液体菌种的生产技术第六节 黑木耳液体菌种的生产技术第七节 阿魏菇液体菌种的生产技术第八节 草菇液体菌种生产技术第九节 金针菇的液体菌种生产技术第十节 茶树菇液体菌种生产技术第十一节 竹荪深层培养的生产技术附录A 食用菌常用培养料及添加料主要参考文献

## 章节摘录

真菌的形态结构及其生物量会显著影响发酵液的流变性质，在发酵过程中发酵液表现为非牛顿流体（如平汉型塑性流体、拟塑型流体、胀塑性流体及凯松流体等），这种培养液具有假塑性（pseudoplastic）或剪切稀化（shear thinning）性质，悬浮菌丝体的相互作用可导致发酵液的非牛顿特性。

菌丝的相互缠结和氢键作用导致发酵液黏稠，在发酵罐中高剪切力区域，如搅拌桨或喷气装置附近，菌丝体的聚集被迅速破坏，这些区域发酵液的流变性（rheology）通常是不同于剪切力较小的周边区域。

菌丝分散的发酵液也表现为触变性（thixotropic）或随时间而变的性质，在恒定剪切力作用下，发酵液的表面黏度随时间的延长而下降，这是由于悬浮菌丝沿剪切力方向排列所致。

形成菌球的真菌悬浮液其黏度要低得多，因为菌球一般是分散的球状体，它对大体积流体的性质影响不大。

需要指出的是：菌体的形态会影响发酵液的性质，但菌丝体本身形态的形成也与发酵液的性质有关，而且菌体的一些细胞外代谢产物（如胞外多糖）也会影响发酵液的流变特性。

三、发酵液黏稠带来的问题 在有些丝状真菌的深层发酵过程中，发酵液的黏稠会引起一系列严重的问题。

由于发酵液黏稠就很难使它们混合均匀，致使营养物质、溶解氧、PH值、CO<sub>2</sub>、温度等在发酵罐中出现差异。

一般来说，发酵液的黏度越大，这些问题也越严重，特别是在大规模发酵过程中。

<<中国液体菌种生产新技术>>

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>