

<<新法栽培凤尾菇>>

图书基本信息

书名：<<新法栽培凤尾菇>>

13位ISBN编号：9787560954660

10位ISBN编号：7560954669

出版时间：2010-2

出版时间：华中科技大学出版社

作者：张胜友 编

页数：153

字数：100000

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>

<<新法栽培凤尾菇>>

内容概要

本书全面系统地介绍了凤尾菇的生产现状、发展前景、生物学特性，以及凤尾菇的菌种生产过程、栽培技术、病虫害防治和采收加工方法。

通过新老栽培技术相结合，开拓了凤尾菇栽培方法的新视野。

全书内容丰富，知识全面，技术先进，图文并茂，语言通俗易懂，可操作性强。

适合食用菌栽培行业人士、食用菌生产厂商及加工厂工作人员阅读。

<<新法栽培凤尾菇>>

书籍目录

第一章 概述 第一节 凤尾菇的分类及自然分布 第二节 凤尾菇的营养价值 第三节 开发利用的现状与前景第二章 凤尾菇的生物学特性 第一节 凤尾菇形态构成及生活史 第二节 凤尾菇的生长发育条件第三章 凤尾菇的菌种生产 第一节 菌种的概念 第二节 制种的设备及药品 第三节 母种的制作 第四节 原种的制作 第五节 栽培种的制备 第六节 发酵菌种的制备 第七节 菌种的质量鉴定 第八节 防止菌种退化的措施 第九节 新法制种技术第四章 凤尾菇栽培技术 第一节 栽培季节 与场地 第二节 培养料的处理 第三节 不同培养料的配方 第四节 栽培方式 第五节 培养料的投量与菌种的播种 第六节 管理技术第五章 凤尾菇的病虫害防治 第一节 生理性病害 第二节 竞争性杂菌 第三节 虫害的防治 第四节 病虫害的综合防治第六章 凤尾菇的采收、加工和贮藏 第一节 凤尾菇的采收 第二节 凤尾菇的加工保鲜法 第三节 凤尾菇的贮藏方法主要参考文献

<<新法栽培凤尾菇>>

章节摘录

一、营养 主要营养是纤维素和木质素、氮素、碳素、矿质元素等。凤尾菇是腐生性极强的食用菌种类，对纤维素、半纤维素、木质素、淀粉、糖等都可以利用，也可以利用各种有机氮类。

以稻草、蔗渣、棉籽壳和木屑等作培养料，都能满足凤尾菇对养分的需求。

碳素营养主要作用是构成细胞物质和供给生物体生长发育所需要的能量。

主要来源于有机物，如纤维素、半纤维素、木质素、淀粉、果胶、糖、有机酸和醇类等。

常见的碳源中，只有单糖、有机酸和醇等小分子化合物可以直接为食用菌细胞所吸收，而纤维素、半纤维素、木质素、果胶、淀粉等大分子化合物必须通过纤维素酶、半纤维素酶、木质素酶分解成为葡萄糖、阿拉伯糖、木糖、半乳糖和果糖后，才能被吸收利用。

这些物质主要存在于稻草、棉籽壳、玉米芯、麦秸、花生秸、大豆秸、向日葵秸及木屑中。

凤尾菇所需要的碳素在实际栽培中基本上能得到满足。

在配制培养料时，还需要加入少量的氮素。

氮是构成蛋白质和核酸的主要元素。

蛋白质和核酸是原生质的主要成分，同时为生命活动提供合成原生质和细胞其他结构的原料，一般不提供能量。

它在有机体生长和繁殖过程中起着重要的作用。

氮素营养主要来源于蛋白质、氨基酸、尿素、氨和硝酸钾等小分子化合物，但是，蛋白质不能直接被利用，必须经蛋白质酶分解成氨基酸后才能被吸收利用。

<<新法栽培凤尾菇>>

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>