

<<新法栽培鸡腿菇>>

图书基本信息

书名：<<新法栽培鸡腿菇>>

13位ISBN编号：9787560954738

10位ISBN编号：7560954731

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：152

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>

<<新法栽培鸡腿菇>>

内容概要

新法栽培鸡腿菇是最近几年发展起来的，并且技术在不断完善和提高。

《新法栽培鸡腿菇》共分七章，内容包括鸡腿菇的各种新型栽培技术、制种技术、遗传育种、病虫害的防洛等。

《新法栽培鸡腿菇》可供食用菌生产者和科研工作者参考。

<<新法栽培鸡腿菇>>

书籍目录

第一章 概述第一节 鸡腿菇的自然分布第二节 鸡腿菇的栽培历史第三节 鸡腿菇的营养成分及药理作用研究进展第四节 鸡腿菇栽培发展趋势第五节 研究鸡腿菇栽培的意义第二章 鸡腿菇的生物学特性及生长发育条件第一节 鸡腿菇的生物学特性第二节 鸡腿菇生长发育的条件第三章 鸡腿菇菌种制作、检验与保藏第一节 菌种厂的选址第二节 常用菌种培养基及其制备方法第三节 制备鸡腿菇菌种的方法第四节 优良菌种的标准及检验方法第五节 鸡腿菇菌种的保藏方法第六节 防治菌种衰退的办法第四章 鸡腿菇栽培技术第一节 栽培鸡腿菇的场地设施第二节 鸡腿菇规模化生产必备仪器设备第三节 鸡腿菇规模化生产常备的药剂第四节 栽培鸡腿菇的原料第五节 栽培鸡腿菇原料的处理第六节 鸡腿菇栽培时间的确定第七节 鸡腿菇栽培的方式方法第八节 鸡腿菇的采收与加工技术第五章 鸡腿菇病虫害及其防治第一节 鸡腿菇的生活环境和病虫害的发生第二节 鸡腿菇病虫害的综合防治第三节 鸡腿菇常见病害及其防治第四节 鸡腿菇主要虫害及其防治第六章 鸡腿菇保鲜与加工第一节 鸡腿菇保鲜第二节 鸡腿菇的盐渍保鲜法第三节 鸡腿菇的干制第七章 鸡腿菇生产设备及场所第一节 配料设备第二节 分装设备第三节 灭菌设备及场所第四节 接种设备及场所第五节 培养设备及场所第六节 保藏设备附录 食用菌生产消毒剂的配制及使用方法主要参考文献

<<新法栽培鸡腿菇>>

章节摘录

在鸡腿菇栽培技术日趋完善的同时,其栽培范围和栽培面积也得到迅速扩大,不仅满足了人们对鲜菇的需求,而且满足了加工行业的需求,对鸡腿菇的研究也由以栽培技术为主,发展为生理生化、储藏、保鲜、加工技术、活性物质提取,以及鸡腿菇对某些疾病的药效研究等共同发展的局面。

邓功成、暴增海等研究了鸡腿菇酶活性和同工酶,并深入探讨了菌丝体生长阶段及子实体形成过程中羧甲基纤维素酶(Cmcase)、滤纸纤维素酶(FPA)、半纤维素酶和淀粉酶活性的动态变化及其与子实体生长的关系,以及鸡腿菇对木质纤维素的降解规律等,从生理生化的角度研究了子实体的形成规律,为培养鸡腿菇提供了更为科学的参考。

在深层发酵研究方面,赵启美、辛晓林、黄春燕等从培养基配方、初始pH值、培养温度、接种量、培养时间、振荡参数等方面,对鸡腿菇液体发酵培养的基本条件进行了研究,为鸡腿菇液体发酵培养提供了许多重要的参考资料。

杜宇、胡滨等分别从鸡腿菇深层发酵培养过程、胞外多糖的发酵条件和菌丝多糖的提取工艺方面进行了研究,提出了以鸡腿菇胞外多糖产量为最佳培养基、培养温度和发酵时间,以及鸡腿菇菌丝多糖提取的最佳工艺和参数。

随着鸡腿菇栽培面积的不断扩大,人们已不再满足于仅供应鲜菇市场,鸡腿菇储藏、保鲜和加工技术的开发和利用为它的常年供应创造了条件。

鸡腿菇干品、鸡腿菇罐头和鸡腿菇腌制品成为鸡腿菇加工行业的研究重点。

王本成利用保鲜剂对鸡腿菇的保鲜效果进行了比较。

邵伟等通过对在不同温度、湿度条件下鸡腿菇的失重率、呼吸强度和褐变度的变化情况,对鸡腿菇的储藏条件进行了研究。

<<新法栽培鸡腿菇>>

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>