

<<平菇高效益生产关键技术问答>>

图书基本信息

书名：<<平菇高效益生产关键技术问答>>

13位ISBN编号：9787503846410

10位ISBN编号：7503846410

出版时间：2008-1

出版时间：中国林业出版社

作者：李林

页数：109

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>

## <<平菇高效益生产关键技术问答>>

### 内容概要

《平菇高效益生产关键技术问答》从实际出发，将培训资料加以整理，并收集了当前先进的科研成果与技术，以问答的形式，系统阐述了平菇的新法高产栽培、加工及相关技术。

书中问题的提出鲜明、有针对性，对问题的回答简明扼要，以此奉献给日夜忙碌在平菇生产、加工第一线的人们。

若能在我国平菇产量、质量、食品安全、产业的发展与提升方面发挥应有的作用，那就是编著者最大的心愿。

我国平菇生产的兴起，开始于20世纪70年代初期。

由于平菇的生活力极强，生长速度较快，人工栽培简单粗放、生产周期短、容易成功；栽培原料来源广泛，使许多农业和工业生产中的下脚料，经过处理后变废为宝，为人们提供了大量营养丰富的菌体蛋白。

因此，平菇生产在我国得到了迅速发展。

近年来，栽培技术不断提高、栽培方法不断创新、规范化栽培管理和标准化加工技术不断普及、产品质量与安全性日益提高、出口创汇等方面成效显著，为农村经济的发展和农民增收发挥了重要作用。

作者多年来一直从事平菇生产研究、教学和技术推广工作，先后在重庆、武汉、长沙等地，培训了大批种菇人才和技术骨干，从而促进了城市的菇业发展，为城市鲜菇供应提供了大量货源，增加了市场的花色品种。

## <<平菇高效益生产关键技术问答>>

### 书籍目录

- 前言1 栽培前的市场调查1 平菇产品有何营养？  
具有什么药用价值？  
2 我国平菇栽培的历史及现状如何？  
3 我国平菇生产的发展前景如何？  
2 平菇的生物学特性4 平菇有何形态特征？  
子实体各部位的名称叫什么？  
(视频1) ” 5 平菇子实体的形成有哪几个时期？  
各有什么特点？  
(视频2) ” 6 平菇生长发育的主要条件是什么？  
3 平菇的菌种制作与保藏7 掌握平菇菌种制作和选育技术的重要意义是什么？  
8 平菇菌种制作应具备哪些灭菌器材？  
9 平菇菌种制作应具备哪些接种器材？  
(视频3) 10 平菇菌种生产常用哪些辅助器材及用具？  
(视频4) 11 平菇菌种生产常用哪些消毒剂？  
如何使用？  
(视频5) 12 平菇菌种生产常用哪些杀菌剂？  
如何使用？  
(视频6) 13 平菇菌种生产常用哪些杀虫剂？  
如何使用？  
14 平菇母种的分离有哪几种方法？  
15 制备平菇母种常用哪些培养基配方？  
16 怎样配制平菇母种培养基？  
应掌握哪些技术环节？  
(视频7) 17 怎样进行平菇孢子分离？  
应掌握哪些关键技术？  
18 怎样进行平菇组织分离？  
应掌握哪些关键技术？  
19 怎样进行平菇母种的转管扩大？  
应掌握哪些技术环节？  
20 什么叫平菇原种？  
用何容器？  
21 平菇原种培养基的常用配方是什么？  
22 怎样配制平菇原种培养基？  
应掌握哪些技术环节？  
(视频8) 23 平菇原种培养基如何进行装瓶灭菌？  
(视频9) 24 如何对平菇原种培养基瓶进行接种培养？  
(视频10) 25 怎样生产平菇栽培种？  
26 平菇菌种保藏的意义是什么？  
27 什么叫斜面低温保藏法？  
28 什么叫液体石蜡保藏法？  
29 什么叫自然基质保藏法？  
30 什么叫孢子滤纸保藏法？  
4 平菇的栽培场地及栽培原料31 如何设置和构筑平菇房？  
32 什么叫拱形薄膜半地下室？  
如何构筑？

<<平菇高效益生产关键技术问答>>

33 什么叫野外拱式塑料大棚？

怎样搭建？

(视频11) 34 什么叫林地荫棚？

怎样搭建？

(视频12) .....5 平菇的栽培品种与季节安排6 平菇的高产袋栽技术7 平菇的病虫害防治8 平菇的采收与加工《平菇高效益生产关键技术问答》VCD光盘视频目录

## <<平菇高效益生产关键技术问答>>

### 章节摘录

1 栽培前的市场调查 1 平菇产品有何营养？  
具有什么药用价值？

平菇的味道鲜美、质地柔嫩、营养丰富，是一种高蛋白低脂肪的营养食品。平菇的蛋白质中含有18种氨基酸，其中含有人体必需的8种氨基酸，所以，它可与肉蛋食品相媲美。特别是粮食种豆类中通常缺乏的赖氨酸、蛋氨酸在平菇中都很丰富，这在营养学上显得格外重要。

平菇的药用价值也很高。  
它味甘性平，有益脾健胃、清心宁神、助消化、增食欲、降血压、抗肿瘤等作用。常食可以提高人体免疫功能，增强抗病能力。  
鲜菇中含有多种生物活性酶，具有多种生理作用。如胰蛋白酶、麦芽糖酶等可帮助消化，酪氨酸酶有降低血压的作用，多糖化合物则具有一定的防癌抗癌作用。  
菇体中的脂肪多为不饱和脂肪酸，食后不会增加血液中的胆固醇含量，可以预防动脉硬化、心脏病及肥胖症等。  
随着平菇深层培养研究开发的不断深入，还可以利用平菇菌丝体来生产蛋白质、氨基酸和多糖等物质，从而进一步扩大平菇的食用及药用价值。

## <<平菇高效益生产关键技术问答>>

### 编辑推荐

还在为致富项目上的问题发愁吗？

此套丛书，为您指点致富项目，在实际操作过程中遇到阻碍了吗？  
与丛书配套的光盘给您演示方法和步骤。

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>