

<<新法栽培银耳>>

图书基本信息

书名：<<新法栽培银耳>>

13位ISBN编号：9787560954561

10位ISBN编号：7560954561

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：166

字数：110000

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>

<<新法栽培银耳>>

内容概要

银耳自古被列为饮食和养生的“上品”，中医认为银耳能清肺止热、养肺阴、济肾燥，治肺热咳嗽、久咳喉痒、咳痰带血、肺热胃炎，以及大便秘结、大便下血等。

本书全面且系统地介绍了银耳的生物学特性、菌种生产流程、栽培技术、病虫害防治和加工、保鲜方法等。

通过新老栽培技术的结合，开拓了银耳栽培方法的新视野。

全书内容丰富，知识全面，技术先进，图文并茂，语言通俗易懂，可操作性极强。

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。

<<新法栽培银耳>>

书籍目录

第一章 概论第二章 银耳的生物学特性 第一节 形态结构及近缘种 第二节 生活史 第三节 银耳生活条件第三章 银耳菌种生产技术 第一节 选育优良菌种 第二节 菌种选育标准 第三节 菌种的分级和类型 第四节 菌种生产流程第四章 银耳栽培方法 第一节 段木栽培法 第二节 代料栽培法第五章 银耳病虫害管理 第一节 常见病害 第二节 杂菌污染分析 第三节 常见害虫 第四节 病虫害防治原则及方法 第五节 常用杀菌杀虫剂第六章 银耳的采收、加工与贮藏 第一节 商品银耳的分级标准 第二节 银耳的采收与加工 第三节 银耳的贮藏方法附录A 食用菌术语主要参考文献

<<新法栽培银耳>>

章节摘录

对银耳菌和香灰菌的深入研究，证实了银耳是一种寄生菌，寄主就是香灰菌，并明确了温度是制约两种菌菌丝生长发育的重要条件，这对银耳在栽培过程中；如何创造适宜的生态条件，特别是控制适宜的温度条件（22℃左右），从而达到高产优质的目的，具有重要的指导意义。为了进行银耳的人工栽培，获得银耳的纯菌种和栽培种（银耳和香灰菌的混合菌种），弄清银耳的生活史是很重要的。

18世纪以来，国内外就有许多学者研究过银耳的生活史，但资料都不完善。相关的研究表明，担孢子芽殖产生酵母状分生孢子是银耳属的特征。

1965年日本小林义雄和椿启介通过若干形态观察和生理实验，曾认为银耳的酵母状分生孢子和新型隐球酵母比较相似，所含的多糖结构也相似。因此，推测银耳和新型隐球酵母可能有亲缘关系。

银耳的担孢子很难直接萌发为菌丝，担孢子通常先芽殖成酵母状的分生孢子，分生孢子再萌发产生菌丝，银耳的菌丝为白色或浅黄色。

实际上，从耳木上分离出来的银耳菌丝是银耳与香灰菌生活在一起的混合体。

总之，银耳的生活史比较复杂，包含一个有性生活周期和若干个无性生活周期。

<<新法栽培银耳>>

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>