

# 《中国液体菌种生产新技术(张胜友)》

## 书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2010年02月01日

开本：32开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787560954608

## 内容简介

本书对\*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。本书可作为食用菌制种厂、生产场、专业户等的工具书或参考书。

## 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

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)