

《食用菌优质高效栽培实用技术》

图书基本信息

书名：《食用菌优质高效栽培实用技术》

13位ISBN编号：9787540848613

10位ISBN编号：7540848618

出版时间：2008-4

出版社：四川出版集团，四川教育出版社

作者：杨莉 编

页数：205

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《食用菌优质高效栽培实用技术》

内容概要

《食用菌优质高效栽培实用技术》讲述了：随着社会主义新农村建设的深入开展，对农民科学技术素质的要求越来越高。今天，越来越多的农民朋友注重科学技术的学习，重视学科学、用科技，用农业科技武装头脑，改变靠天吃饭、依传统经验种田的方法，充分运用现代农业科技开展科学种田。这就离不开一套有较强针对性和实用性，便于农民朋友学习、提高的培训教材。为了做好这项基础性工作，我们组织有关职业技术学院的教师和长期从事农业技术工作的资深专家，编写了这套新型农民技术培训系列丛书，供各地开展新型农民培训时选用。该套丛书采用了国家最新标准、法定计量单位和最新名词、术语，并注重行业针对性和实用性，力求做到内容浅显易懂、图文并茂，让农民朋友易于学习、掌握。该套丛书共涵盖种植、养殖、加工、农产品安全等大类，共20多册，是目前国内同类丛中最新的一套培训教材。

《食用菌优质高效栽培实用技术》

书籍目录

第一章 概述第一节 食用菌的营养和药用价值第二节 食用菌产业发展前景第二章 食用菌菌种生产技术第一节 菌种生产的基本条件第二节 菌种制作技术第三节 菌种的保藏第三章 金针菇第一节 金针菇的生活条件第二节 金针菇的熟料袋栽技术第四章 香菇第一节 香菇的生活条件第二节 袋栽香菇的工艺流程和栽培种制作第三节 室外袋栽香菇第五章 平菇第一节 概述第二节 平菇栽培技术第六章 木耳第一节 毛木耳栽培技术第二节 黑木耳栽培技术第七章 双孢蘑菇第一节 双孢蘑菇的生活条件第二节 双孢蘑菇菌种制作技术第三节 双孢蘑菇培养料的发酵技术第四节 双孢蘑菇栽培管理技术第八章 鸡腿菇第一节 概述第二节 鸡腿菇栽培技术第九章 其他食用菌第一节 猴头菇第二节 杏鲍菇第三节 茶薪菇第四节 姬松茸第五节 灵芝第六节 大球盖菇第七节 姬菇第八节 长根菇第九节 白灵菇第十节 榆黄蘑第十一节 竹荪第十二节 灰树花第十章 食用菌的加工贮藏第一节 食用菌的保鲜贮藏第二节 食用菌的盐渍加工第三节 食用菌的干制加工第四节 食用菌的罐藏加工第五节 食用菌的深加工

章节摘录

二、食用菌的保健、药用价值 食用菌的脂肪酸中，至少有72%为非饱和脂肪酸，而且主要为亚油酸，它也是人们日常饮食中必需的营养物质。亚油酸在人体中不能合成，它能调节新陈代谢、维持血压平衡和降低血液中的胆固醇，防止动脉硬化。因此，亚油酸还有“美肌酸”的美称。 据报道，食用菌含有丰富的维生素B1、B2.....D源等，更由于食用菌含有丰富的多糖，通过对淋巴细胞、巨噬细胞、网状内系统等作用，从而调节机体的免疫功能，具有较好的延缓衰老和抗癌、抗病毒和提高人体免疫力的作用，因此，食用菌又是一种保健食品，普遍受到国内外科学家的关注。现研究和应用较多的如香菇多糖、猴头菌多糖、蜜环菌多糖、灵芝多糖、冬虫夏草多糖、双孢蘑菇多糖和灰树花多糖等。 食用菌还具有较高的药用价值，如灵芝具有滋补强壮疗效；日本发现香菇能明显降低胆固醇；用云芝提取物制成云芝肝肽，对慢性肝炎有良好的疗效等。

《食用菌优质高效栽培实用技术》

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:www.tushu000.com