

食 用 菌 研 究 文 献 目 录

房广玲

极云轩审



北京师范学院生物系

内 容 简 介

本目录搜集了近几年来有关食用菌方面所
研究文献资料1300余条目。可供生物学、
农业科学、微生物学及教学、科研、论文写作、
生产等广大食用菌爱好者参考使用。

前 言

目前西方国家有的已发展成工业生产。双孢蘑菇的栽培现在已发展到70多个国家。年产量约达94万吨。价值140亿美元。香菇栽培的国家约达10多个国家。每年生产的鲜菇大约19.2万吨。相当于2.7万吨干菇。价值5.4亿美元。我国食用菌近几年来在栽培上也取得了很大进展栽培面积也逐渐扩大。在栽培管理上取得了很多丰富经验。很多专业户靠栽培食用菌由穷变富。在单位面积产量上也有了很大的提高。在大面积栽培上有阳畦、塑料大棚。有的利用空闲房屋、人防工事。温室栽培。还有的在家里利用花盆栽培食用菌。在培养料方面可以利用的东西很多。如谷物类秸秆、棉籽壳、粮食加工的副产品。花生壳、树叶、玉米芯、锯末等等。都可利用。只要掌握食用菌的生物特性。适宜的栽培条件。温度、湿度、光照条件、空气等营养条件及适当的碳氮比。加上科学管理。就能获得高产稳产。就能变废为宝。『蛋白新资源』外贸出口。为四化建设积累资金。

1. 食用菌的营养价值

目前食用菌的销售情况供不应求。随着人们生活水平的不断提高。对营养学也日趋重视食用菌细腻脆嫩。味道鲜美。香甜可口营养丰富(2表)其鲜重含量蛋白质达3—5%。这种蛋白质含量是芦笋和甘兰的两倍。柑桔的四倍。苹果的十三倍。还含有多和维生素B₁、B₂、B₁₂ 烟酸和 酸。食用菌的热量比苹果。香

蕉、马铃薯、豌豆、猪肉、牛肉的都低。其不饱和脂肪酸占脂肪酸的
的 7.4%—8.3.5% 比鸡肉、猪肉、牛肉的都要高。人体必需的所有 8 种氨基酸，在食用菌中都有特别是赖氨酸和亮氨酸。这两种氨基酸在大部分谷物食品中缺乏。而且消化率达 80%，这是其它蔬菜所不及的。这样的食品非常有益于人类的健康长寿。请看下列
营养含量表：

几种食用菌与日常食品营养成分的比较

(100千)	蛋白质 %	脂肪 %	碳水化合物 %	纤维素 %	无机盐 %	热量 %
蘑菇	27.8	3.9	52.6	6.6	15.7	337
香菇	14.8	1.9	71.3	6.5	5.5	354
大白菜						330
平菇	27.4	1.0	65.0	8.3	6.6	356
大白菜	1.1	0.2	2.4	0.5	0.7	16
豆腐	4.7	1.3	2.8	0.1	1.1	60
猪肉	9.5	59.8	0.9	0	0.1	580

2、药用价值

我国历代医学家，对银耳的功能早有论述。明朝杰出医学家李时珍著的《中国古药学》《本草纲目》认为银耳在治疗肺结核、高血压、感冒、咳嗽等都有极重要的医药价值。能使人精力旺盛、延年益寿。假密环菌据研究含有的发光素，具有治疗急性胆囊炎的作用。猴头 (*Hydnum erinaceus* (Bull.) Pers.) 能抑止艾腹水细胞的 DNA 和 RNA 的合成。可以防治胃癌、食道癌和其他消化道恶性肿瘤。香菇能明显地降低人体血液中的胆固醇等。平味甘，能消食、清神、降血压。蘑菇提取物对肝病患者有效率为 73.7%。对白细胞减少症有率效率达 94.7%。草菇能消暑、热、增益健康、防风破血、化痰理气、理小便不禁。黑木耳能润滋身体、清肺益气补血活血、镇静止痛、减少血液凝块、缓和冠状动脉硬化之功效。平菇、朴菇、松菇、滑菇、香菇、等含有核酸和多糖等物质能诱生干扰素，溶解胆固醇，其提取物有强烈的抗癌作用。对冠心病和高血压有一定的防治作用，而且无副作用。食用菌栽培的发展，也促进药用菌生产的发展。灵芝、猴头、密环菌等药用驯化栽培成功，为医药的制作提供了原料。

由于食用菌生产的培养大都是稻草、木屑、甘蔗渣、猪牛马粪肥等廉价的农业、畜副产品，所需设备简单、投资少、收益高，无论是平原、山区、空闲房屋，还是地道、花盆都可栽培。同年栽培生产蘑菇，一年可培养 5—6 次在利用面积方面可以利用一切可以利用的场所，尤其是用农作物秸秆、纺织工业的棉花下脚料和

垃圾作培养食用菌的原料时，就不必多虑用地面积了。在我国这个农业大国中发展培养食用菌解决蔬菜淡季、调节市场、提高人民生活水平是一门很有发展前途的科学。

在我国几乎100%的秸秆是被烧掉了。这是一种浪费。能量以热的形式损失了。并且还污染大气。如果把烧掉的秸秆利用起来培养食用菌。可以用来生产上百万吨食用菌。而且栽培后的下脚料还可以提供上面万吨的肥料。食用菌易于栽培推广，一年四季都可栽培。收益大。操作容易。用途广。很受消费者欢迎。因而成为年代的大众化商品。

房 广 玲

1990年11月

— 4 —

前 言

第一部分 文献资料目录

一、综述

二、食用菌栽培技术

三、育种与驯化

四、病虫害防治

五、生理生化

六、食用菌与健康

七、实验技术

第二部分 中国药用真菌目录

第三部分 食用菌新书书目

注带“☆”表示北京地区的药用真菌

- 00001 略论食用菌的营养价值
中国食用菌1985年1期1页
- 00002 加强食用菌科研。提高高单产。促进销售
中国食用菌1985年4期1页
- 00003 冬虫夏草研究的近况
中国食用菌1985年4期5页
- 00004 试论食用菌生产与农业生态效率
中国食用菌1985年4期7页
- 00005 科技生产相结合 蘑菇生产结硕果
中国食用菌1985年5期2页
- 00006 食用菌遗传育种现状及展望 向世华
中国食用菌1986年1期2页
- 00007 关于食用菌生产与流通问题的探讨 李震泉
1986年1期5页
- 00008 浙江菇民对发展我国香菇生产的作用
李朝谦
中国食用菌1986年5期2页
- 00009 进一步发展我国香菇生产的几点看法
杨曙湘
中国食用菌1987年1期10页
- 00010 日本的食用菌 魏润黔
中国食用菌1987年1期12页

— 6 —

00012 原生质体融合技术在食用菌良种选育中的应用

杨新美

中国食用菌1987年2期3页

00013 野生食用菌发生期与产量的估测

韩绍英等

中国食用菌1987年3期3页

00014 古田食用菌生产的兴起和发展

李章岩

中国食用菌1987年5期3页

00015 生物技术在菌种选育和食用菌开发中的应用

(连载) P. G 迈尔期 张树庭

中国食用菌1987年6期3页

00016 中国食用菌事业的回顾与展望 张树庭

第三部分 中国食用菌1988年3期3页

00017 中国草菇栽培展望 陈庄奎

中国食用菌1988年4期11页

00018 国内外食用菌发展动向 李志超

中国食用菌1988年5期5页

00019 中国食用菌事业的回顾与展望 刘日新

上海农业学报1988年4卷1期91页

11120 国际食用菌生物技术讨论会开幕词

中国食用菌1990年1期3页

- 00021 在国际食用菌生物技术学讨论会开始讲话
中国食用菌1990年1期3页
- 00022 食用菌菌丝体深层培养研究叙述
上官舟庭
中国食用菌1989年1期15页
- 00023 中国香菇增产外更应致改进质量 张树庭
中国食用菌1989年1期3页
- 00024 中国食用菌栽培简史 马志英
中国食用菌1989年5期17页
- 00025 对保持和提高食用菌山珍风味的商榷
贺学祥等
中国食用菌1989年2期7页
中国食用菌1989年3期9页
- 00026 通向食用菌新知识的桥架——情报信息
中国食用菌1989年5期19页

二 食用菌培养技术

- 00027 代料培养黑木耳技术
食用菌1984年1期15页
- 00028 蘑菇高产栽培经验小结
食用菌1984年1期26页

- 00029 蘑菇阳畦栽培试验
食用菌1984年1期21页
- 00030 稻—菇—麦1期
食用菌1984年1期23页
- 00031 利用夏季自然温度袋栽黑木耳
食用菌1984年1期24页
- 00032 菌砖厚度与香菇产量
食用菌1984年1期25页
- 00033 金针菇大床培养
食用菌1984年1期22页
- 00034 凤尾菇高产技术探讨
食用菌1984年2期23页
- 00035 平菇纯稻草简易栽培法
食用菌1984年2期25页
- 00036 香菇卧式袋栽
食用菌1984年2期26页
- 00037 草菇玉米间作
食用菌1984年2期27页
- 00038 室内草砖法栽草菇
食用菌1984年2期27页
- 00039 土洞栽蘑菇
食用菌1984年3期19页

- 00040 平菇冬季阳畦覆盖栽培
食用菌1984年3期22页
- 00041 平菇高产栽培技术 义
食用菌1984年3期23页
- 00042 平菇高产经验点滴
食用菌1984年3期24页
- 00043 塑料大棚栽培蘑菇初探
食用菌1984年4期20页
- 00044 黑木耳两步法栽培
食用菌1984年4期21页
- 00045 平菇埋木栽培法
食用菌1984年4期22页
- 00046 地道平菇栽培技术
食用菌1984年4期23页
- 00047 立架栽培凤尾菇
食用菌1984年5期23页
- 00048 草菇高产栽培技术
食用菌1984年5期25页
- 00049 平菇液体种栽培试验
食用菌1984年6期18页
- 00050 袋栽黑木耳水份管理试验
食用菌1984年6期20页

- 00051 平菇增产技术的研究
食用菌1984年6期22页
- 00052 筒式堆积二区制栽平菇
食用菌1984年6期23页
- 00053 凤尾菇制种原料比较试验
食用菌1985年1期20页
- 00054 添料与平菇生育的关系
食用菌1985年1期21页
- 00055 代料袋金针菇
食用菌1985年1期23页
- 00056 蔗渣袋栽毛木耳工艺研究
食用菌1985年1期24页
- 00057 草菇废料试种蘑菇
食用菌1985年2期17页
- 00058 芦苇料栽蘑菇 初探
食用菌1985年2期18页
- 00059 虑泥栽培初试
食用菌1985年2期19页
- 00060 利用废灶木屑混合料栽凤尾菇
食用菌1985年2期20页
- 00061 凤尾菇不同料冬栽试验
食用菌1985年2期21页

- 00062 谈谈用纯稻草床栽凤尾菇
食用菌1985年3期13页
- 00063 玉米杆栽草菇法
食用菌1985年3期14页
- 00064 混合土覆盖平菇发菌
食用菌1985年4期16页
- 00065 菇原制作堆肥栽培蘑菇初探
食用菌1985年5期12页
- 00066 生牛 粉制蘑菇种简报
食用菌1985年5期17页
- 00067 纸浆纤维质淤泥栽凤尾菇的矿物质与重
金属含量
食用菌1985年5期18页
- 00068 树根和树 栽平菇
食用菌1985年5期20页
- 00069 废菌糖二次栽食用菌尝试
食用菌1985年5期21页
- 00070 废棉渣平菇技术拾遗之二
食用菌1985年5期17页
- 00071 松木屑生料压块栽平菇
食用菌1985年6期18页

00072 蔗渣室内床栽草菇

食用菌1985年6期18页

00073 鸡粪、稻草及凤信子栽草菇

食用菌1985年6期19页

00074 金针菇培养基循环利用

食用菌1985年6期20页

00075 蘑菇春季栽培研究初报

食用菌1985年1期26页

00076 枫香水栽香菇的高产技术

食用菌1985年1期27页

00077 鱼菇的特性及其栽培技术

食用菌1985年1期28页

00078 盐碱滩地栽平菇

食用菌1985年1期29页

00079 谈谈木耳的人工栽培

食用菌1985年1期30页

00080 金耳人工栽培研究

食用菌1985年2期23页

00081 香菇代料栽培的好方法

食用菌1985年2期25页

00082 平菇侧五°夏季栽培技术

食用菌1985年2期26页

00083 高产毛木耳水分管理

食用菌1985年2期28页

00084 黑木耳代料栽培高产经验

食用菌1985年2期27页

00085 草菇春季阳畦栽培试验

食用菌1985年3期15页

00086 台湾蘑菇栽培技术要点

食用菌1985年3期17页

00087 平菇大田周年栽培试验

食用菌1985年4期17页

00088 平菇采收适期的研究

食用菌1985年4期20页

00089 草菇阳畦栽培技术

食用菌1985年4期21页

00090 浅谈香菇段木栽培的丰产措施

食用菌1985年4期23页

00091 低山区野外冬栽天麻技术

食用菌1985年4期18页

00092 塑料大棚试种草菇

食用菌1985年5期22页

00093 平菇室外短周期高产栽培探索

食用菌1985年5期23页

- 00094 榆黄蘑阳畦栽培技术
食用菌1985年5期25页 20
- 00095 不同容器对侧耳产量的影响
食用菌1985年5期26页 600
- 00096 蔗田大棚栽香菇
食用菌1985年5期28页 30
- 00097 黑木耳高产栽培技术
食用菌1985年5期29页 4000
- 00098 蘑菇露地栽培初探
食用菌1985年6期22页 80000
- 00099 蘑菇一次覆土试验初报
食用菌1985年6期24页 80000
- 00100 玉米地里种平菇
食用菌1985年6期25页 000000
- 00101 平菇播种方式及播种量试验
食用菌1985年6期26页 100000
- 00102 黑木耳高产的三项技术措施
食用菌1985年6期27页 00000
- 00103 灰树花栽培初探
食用菌1985年6期28页 000000
- 00104 地道栽天麻的冬季麻种保存
食用菌1985年6期30页