

100-1 大葉大學 選課版課綱

基本資訊

課程名稱	菇類栽培與應用	科目序號 / 代號	2016 / BRI3011
開課系所	生物資源學系	學制 / 班級	大學日間部2年1班
任課教師	梁志欽	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	選修 / 3	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(二)34N / J211	授課語言別	中文

課程簡介

食用菇類味美可口，營養豐富，防病抗癌，是良好的天然保健食品。隨著科技的進步，人類生活水準的提升，生鮮食用菇類已成為植物性食物、動物性食物及菌類食物等人類三大食物結構的組成之一，全世界的消費量與貿易量逐年遞增。而藥用和食藥用兼具的菇類，所含的生理活性物質具有開發成為保健食品或藥品的潛力，市場前景可期。因此本課程目標為讓學生了解菇類栽培的基本概念、理論基礎，並注重理論與生產實際相結合，期待學生對菇類產業能全方位認識。

課程大綱

全世界所發現的菇類已經超過10000種，其中可食用的種類已達2000種，但被人類馴化栽培的卻只有100種左右，約有35種具經濟性。絕大多數的菇類仍處於野生的狀態。近年來很多研究證明食用菇類具有生理功效，是理想的保健食品，因此從野生的菇類馴化到具有應用價值的開發上有很大的發展空間。本課程先從菇類的栽培歷史及生產狀況談起，到常見食藥用菇類的資料收集、營養生長及子實體出菇條件的探討、栽培推廣和菌絲體液體培養的相關研究等過程，加以說明。

基本能力或先修課程

微生物學