

菌勇培育菇磨生菇感靈

作者：陳好禎



無性生殖和有性生殖



無性：(不涉及基因的組成)

(1) 孢子繁殖

從菌絲上面長出孢子囊，孢子囊爆開爆出孢子並長成新的個體

(2) 出芽生殖

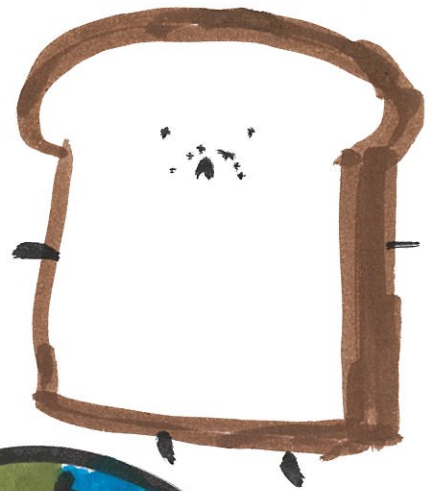
從母體上掉落，長成新的個體

(3) 菌絲斷裂

菌絲斷裂直接成長新的個體

有性：(涉及基因的組成)

環境惡劣 → 霉菌多



協助發霉好朋友

水



溫暖溫度



抑制發霉的壞朋友

酒精



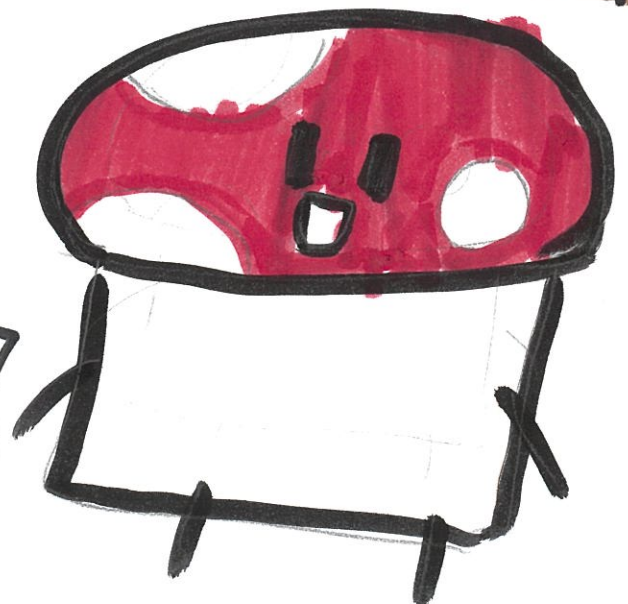
醬油

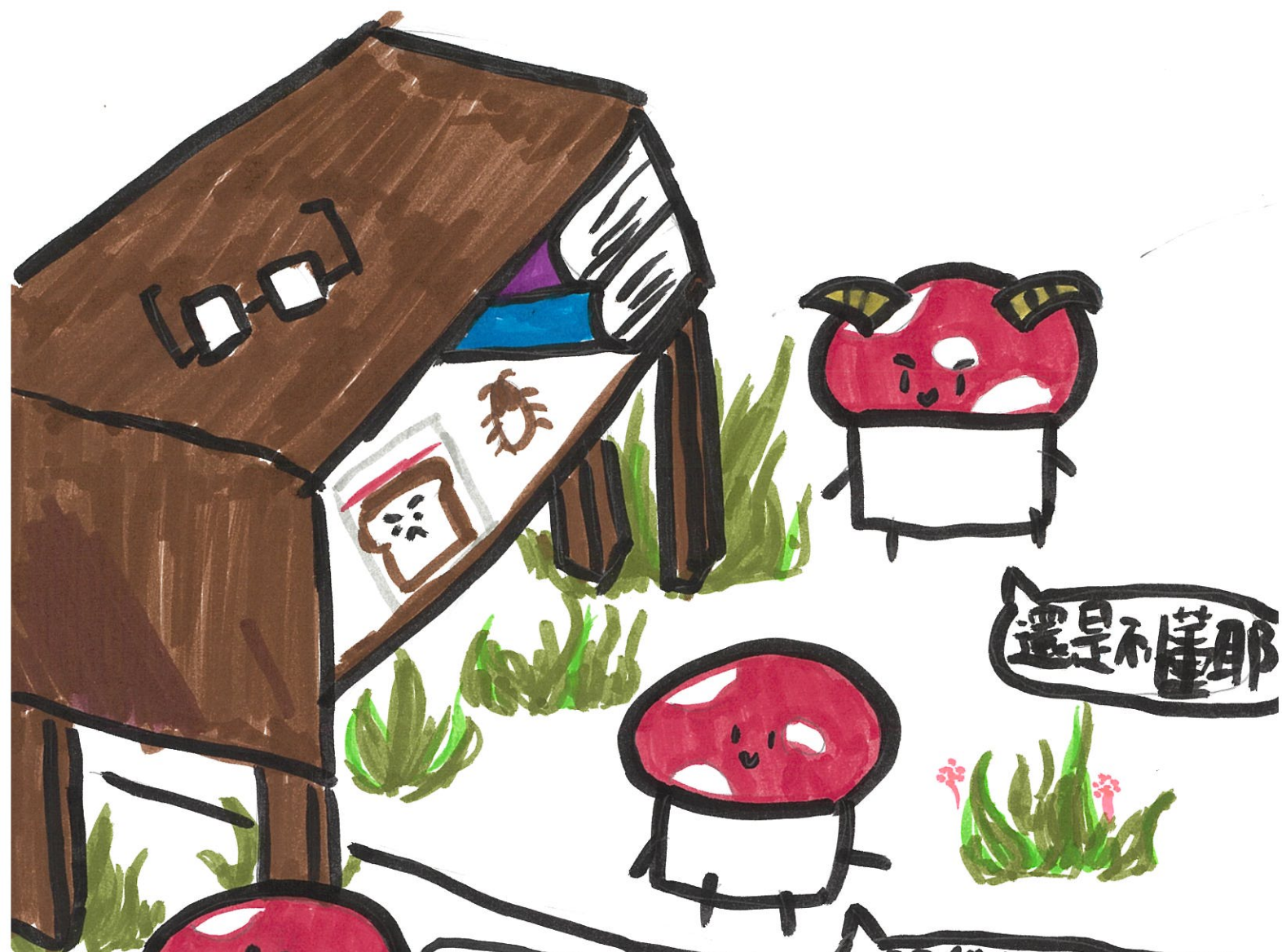


好朋友
還有誰?

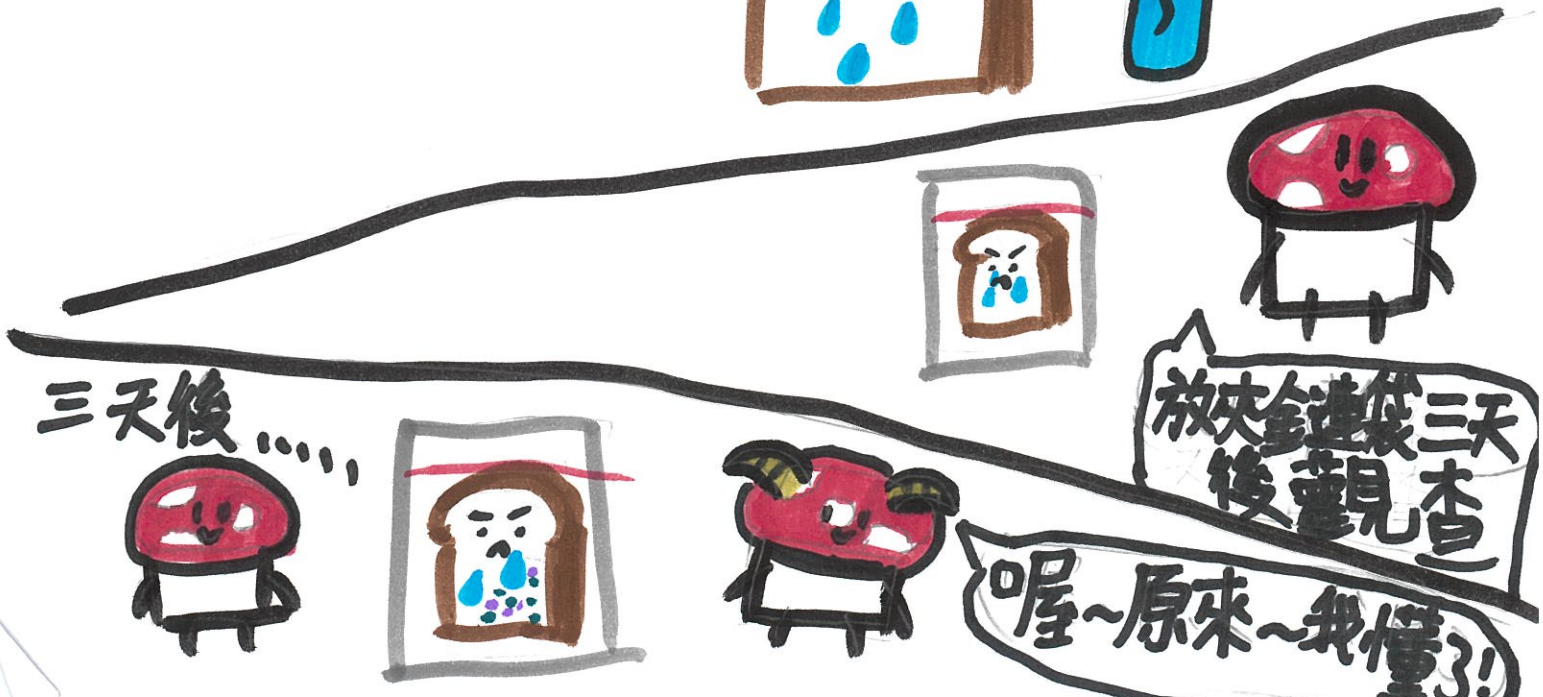


我知道!
營養!

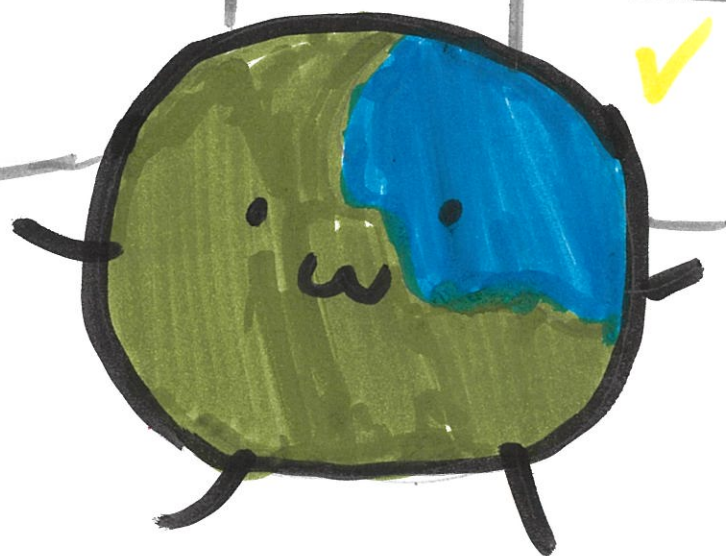




拿片土司噴上水



	第一天	第二天	第三天	第四天	第五天
好朋友	水		✓	+	+
	沙士		✓	+	++最多
	牛奶			✓	+
	蕃茄醬				
壞朋友	鹽水				✓
	酒精				可抑制
	胡椒				✓
	醬油				✓



由此實驗得知霉菌最好的朋友是沙士
而最壞的朋友是酒精

蕃茄醬可能因為裡面含有防腐劑，
霉菌才長得慢，甚至沒有。

所以我們的結論是多霉菌的方法是
多營養，少霉菌就用酒精噴光光!!!