

研究论文

美味牛肝菌原生质体再生菌丝的新方式

张鉴铭 郑玉萍 陈梅英

中国科学院昆明植物研究所

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 2003-8-14 10:40:00 接受日期

摘要 食用菌原生质体的分离并培养成再生菌丝是研究食用菌细胞融合和基因转移的一项技术。有的文章[1]已综述了有多种食用菌的原生质体已被分离, 只有一些种的原生质体被培养成再生菌丝体, 美味牛肝菌的原生质体虽已被分离但未培养成再生菌丝。食用菌原生质体可以通过不同方式再生菌丝体。Peberdy[2]曾论述过有的真菌是由原生质体膨大生长成形态不正常的类似出芽链的细胞而再生菌丝的较为特殊的方式。本文报道美味牛肝菌原生质体通过一种新的生长方式而发育成菌丝体。

关键词 [美味牛肝菌](#) [原生质体再生](#)

分类号

DOI:

通讯作者:

作者个人主页: 张鉴铭 郑玉萍 陈梅英

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF](#) (217KB)

▶ [\[HTML全文\]](#) (0KB)

▶ [参考文献\[PDF\]](#)

▶ [参考文献](#)

服务与反馈

▶ [把本文推荐给朋友](#)

▶ [加入我的书架](#)

▶ [加入引用管理器](#)

▶ [引用本文](#)

▶ [Email Alert](#)

▶ [文章反馈](#)

▶ [浏览反馈信息](#)

相关信息

▶ [本刊中 包含“美味牛肝菌”的 相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [张鉴铭 郑玉萍 陈梅英](#)