

**黔南民族职业技术学院**

**毕业论文**

**(标题)XXXXXXXXX（宋体、小一）**

|  |  |
| --- | --- |
| **系 别：** | **生物工程系** |
| **专 业：** | **XXX** |
| **指导教师：** | **XXX** |
| **学生姓名：** | **XXX** |
| **学 号：** | **XXX** |
| **年 级：** | **2015级** |
| **完成时间：** | **2018年6月** |

**贵州·都匀**

**2018年6月**

**土著微生物(宋体、三号、加粗、居中）**

摘 要：土著菌就生活在我们周围的自然环境中，走进阔叶树林或竹林，在落叶且腐殖质多地方，扒开树叶或杂草就可以看到细丝壮白色菌落，这就是有益的土著微生物。

关键词：微生物；土著菌；采集；培养

（小四、楷体、1.5倍行距）

**土著微生物(宋体、三号、加粗、居中）**

引言（通过一段文字描述，引出正文）

**1土著菌的概念：（宋体、小四、1.5倍行距、加粗）**

**1.1土著微生物**

是多种有益微生物的混合群，土著微生物按好嫌气性分有好气菌、嫌气菌；按菌种分有酵母菌、曲霉菌、放线菌、乳酸菌、芽孢菌等。

可以在不同的季节、不同的地点采集不同的菌种。采集到的原始菌种应放在室内阴凉、干燥处保存。

**1.2土著菌采集方法**

**1.2.1采集地方**

可以在当地山上落叶聚集较多的山谷、树林中采集。

**1.2.2具体办法**

把做的稍微有一点硬的大米饭(1kg～1．5kg)，装入用干净杉木板做的小木箱(25cm×20cm×10cm)约三分之一，大米饭上面盖上宣纸，封好口，将其埋在当地山上落叶聚集较多的山谷树林中。为防止野生动物糟蹋，木箱最好罩上铁丝网。夏季经三～五天，春秋经六～七天，周边的土著微生物潜入到米饭中，在米饭上形成白色菌落（放置时间稍长时会形成各种颜色菌落，虽然也能利用，但最好还是用白色菌落）。

**1.2.3扩陪方法**

把变的稀软状态的米饭取回后装入坛子里,土著菌采集成功后掺入原材料量1/3左右的红糖，将其混合均匀(数量按坛子容量的三分之一)，把变的稀软状态的米饭装入坛子里，盖上宣纸，用线绳系好口，放置在温度18℃左右地方。大约放置7天左右，就会变成浓稠液体状态，饭粒多少会有些残留，但不碍事。简单过滤后就是土着微生物菌种原液。 用的时候直接稀释后和EM菌种原液一起使用！

**2**

**2.1**

**2.1.1**

**......**

**2.2**

**......**

**3**

**......**

**参考文献：（宋体、小四、加粗、空两字、1.5倍行距）**

[1] 王海粟.浅议会计信息披露模式[J].财政研究，2004,21(1)：56-58.(期刊格式）

[2] 夏鲁惠.高等学校毕业论文教学情况调研报告[J].高等理科教育，2004(1):46-52.(期刊格式）

[3] 葛家澍，林志军.现代西方财务会计理论[M].厦门：厦门大学出版社，2001：42.(著作格式）

[4] 李大伦.经济全球化的重要性[N].光明日报，1998-12-27(3). (报告格式）

[5]张筑生.微分半动力系统的不变集[D].北京：北京大学数学系数学研究所,1983：1-7.(学位论文格式）

**致谢（**（宋体、小四、居中、加粗）

**（空一行）**

我历时将近两个月时间终于把这篇论文写完了，在这段充满奋斗的历程中，带给我的学生生涯无限的激情和收获。XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

所写论文难免有不足之处，恳请各位老师和同学批评和指正！（宋体、小四、1.5倍行距）