

<<无公害辣椒安全生产手册>>

图书基本信息

书名：<<无公害辣椒安全生产手册>>

13位ISBN编号：9787109122512

10位ISBN编号：7109122514

出版时间：2008-1

出版时间：中国农业

作者：王久兴

页数：163

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<无公害辣椒安全生产手册>>

内容概要

《无公害辣椒安全生产手册》介绍了辣椒日光温室、塑料大棚和露地的无公害栽培技术，内容包括辣椒的新优品种，生产无公害辣椒对产地环境的要求，日光温室、塑料大棚的设计与建造技术，日光温室辣椒越冬茬、冬春茬、秋冬茬无公害栽培管理技术，大棚、露地辣椒无公害栽培管理技术，常见病虫害无公害防治技术，辣椒加工技术等。

可供菜农、基层农技推广人员和农业院校师生阅读、参考。

<<无公害辣椒安全生产手册>>

书籍目录

前言第一章 无公害辣椒安全生产基本知识一、无公害蔬菜(一)无公害蔬菜的概念(二)无公害蔬菜的标准二、农业标准化(一)农业标准化的概念(二)农业标准化在农业发展中的作用第二章 无公害辣椒生产对产地环境条件、肥料和农药的要求一、无公害辣椒生产对产地环境条件的要求(一)产地选择要求(二)空气环境质量(三)灌溉水质(四)土壤质量二、无公害辣椒的施肥准则(一)肥料种类(二)禁止使用的肥料种类(三)施肥原则三、无公害辣椒病虫害防治对农药的要求(一)无公害辣椒病虫害防治常用农药(二)无公害辣椒上禁止和限制使用的农药(三)部分常用农药的施用要求第三章 辣椒的生物学特性一、植物学特性(一)根(二)茎(三)叶(四)花(五)果实(六)种子二、生态学特性(一)温度(二)光照(三)湿度(四)土壤与肥料第四章 新优品种一、普通辣椒(一)灯笼形辣(甜)椒(二)牛角形辣椒(三)羊角形辣椒二、彩色辣椒(一)红、橙、黄色辣椒(二)白、浅绿色辣椒(三)紫色辣椒第五章 辣椒日光温室无公害栽培技术一、日光温室的设计与建造(一)日光温室的设计方法(二)日光温室建造方法二、辣椒日光温室无公害栽培管理技术(一)茬口安排(二)冬春茬辣椒栽培管理技术(三)越冬茬辣椒栽培管理技术(四)秋冬茬辣椒栽培管理技术第六章 辣椒塑料大棚无公害栽培技术一、塑料大棚的设计与建造(一)塑料大棚的设计(二)塑料大棚的结构与建造二、塑料大棚辣椒无公害栽培管理技术(一)育苗(二)定植(三)定植后管理第七章 辣椒露地无公害栽培技术一、育苗(一)育苗设施(二)种子处理(三)播种(四)分苗前管理(五)分苗(六)分苗后管理(七)囤苗二、定植(一)整地、施肥与作畦(二)定植方法三、定植后管理(一)缓苗期和蹲苗期管理(二)结果前期的管理(三)盛果期管理(四)结果后期的管理四、采收第八章 辣椒病虫害无公害防治技术一、侵染性病害(一)猝倒病(二)疮痂病(三)自星病(四)软腐病(五)叶枯病(六)褐斑病(七)黄萎病(八)白粉病(九)炭疽病(十)灰霉病(十一)病毒病(十二)根腐病(十三)黑斑病(十四)黑霉病(十五)枯萎病(十六)绵腐病(十七)叶霉病(十八)斑枯病(十九)菌核病(二十)青枯病(二十一)白绢病(二十二)芽枝霉果腐病(二十三)细菌性叶斑病(二十四)疫病二、生理病害(一)幼苗戴帽出土(二)脐腐病(三)“三落”现象(四)盐类障碍(五)日灼病(六)僵果三、虫害(一)茶黄螨(二)棉铃虫(三)二十八星瓢虫(四)美洲斑潜蝇(五)沟金针虫(六)蛴螬第九章 辣椒加工技术一、辣椒脯(一)工艺流程(二)技术要点二、辣椒泡菜(一)工艺流程(二)技术要点三、辣椒脆片(一)工艺流程(二)技术要点四、辣椒酱罐头(一)工艺流程(二)技术要点五、辣椒精(一)提取原理(二)工艺流程(三)操作方法(四)产品质量附录1 无公害食品蔬菜产地环境条件(NY 5010—2001)附录2 无公害食品茄果类蔬菜NY 5005—

<<无公害辣椒安全生产手册>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>