

<<荔枝学>>

图书基本信息

书名：<<荔枝学>>

13位ISBN编号：9787109126688

10位ISBN编号：7109126684

出版时间：1970-1

出版时间：中国农业出版社

作者：李建国

页数：610

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>

## <<荔枝学>>

### 内容概要

由华南农业大学“中国荔枝研究中心”发起编纂的这本《荔枝学》历经数年的辛勤劳作，终于得以面世。

本书内容涵盖荔枝栽培历史、产业现状、品种资源、遗传育种、生物技术、发育生物学、栽培生理与技术、采后贮藏与加工，供读者阅读学习。

书籍目录

序前言第一章荔枝栽培历史与生产概况第二章荔枝的种质资源及其分类第三章荔枝品种第四章荔枝选种与育种第五章荔枝生物技术第六章我国荔枝的生态环境和区划第七章荔枝植物学形态特征第八章荔枝花果发育生物学第九章荔枝碳素营养生理第十章荔枝的逆境生理第十一章荔枝营养和施肥第十二章荔枝苗木繁育第十三章荔枝园的建立第十四章荔枝整形修剪第十五章荔枝早结、丰产、稳产、优质栽培管理第十六章荔枝食品安全生产第十七章荔枝病虫害及其防治第十八章荔枝采后生理与保鲜贮运技术第十九章荔枝的加工

## 章节摘录

第一章 荔枝栽培历史与生产概况 第一节 荔枝的特点和我国荔枝产业的优势 一、用途多,营养丰富 荔枝是起源于我国的世界级名果,其果皮色鲜艳美观,肉质细腻多汁,香甜可口,营养丰富,是滋身健体的上等补品。

由于荔枝形、色、香、味俱佳,被誉为“果中之王”。

明朝李时珍《本草纲目》载:“常食荔枝,能补脑健身,治疗瘴疠疗肿,开胃健脾,干制品能补元气,为产妇及老弱补品。

”据分析每100g荔枝果肉含有:水分83.89、碳水化合物14.769、蛋白质0.829、脂肪0.29及十多种矿物质(钙5mg、磷31mg、钾171mg、锌0.7mg、铁0.31mg、镁10mg、铜0.148mg、锰0.055mg及硼0.02mg;含有4种维生素:C71.5mg、B10.01mg、320.065mg和B60.603mg;还含有8种必需氨基酸,其中丙氨酸110mg、谷氨酸62.9mg、天门冬氨酸60.3mg、赖氨酸37.2mg;含热量26.67×104J。

除鲜食外,果实还可用于制荔枝干、果汁、糖水罐头和酿酒等。

荔枝蜜是蜜中上品。

果皮、树皮、树根含有大量单宁,均为制药的好原料。

种子也可用以酿酒、制醋和用作饲料。

荔枝树干纹理细致坚实,耐潮防腐,是制作家具的优良用材。

· · · · · ·

<<荔枝学>>

编辑推荐

由华南农业大学“中国荔枝研究中心”发起编纂的这本《荔枝学》历经数年的辛勤劳作，终于得以面世。

本书内容涵盖荔枝栽培历史、产业现状、品种资源、遗传育种、生物技术、发育生物学、栽培生理与技术、采后贮藏与加工，供读者阅读学习。

#### 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>