

<<特色蔬菜100问>>

图书基本信息

书名：<<特色蔬菜100问>>

13位ISBN编号：9787109132641

10位ISBN编号：7109132641

出版时间：1970-1

出版时间：中国农业出版社

作者：张德纯，孙政才 著

页数：69

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>

<<特色蔬菜100问>>

内容概要

如何做好“特菜”生产苗期管理？
“特菜”生长的温、光控制方法有哪些？
“特菜”生长的水、气控制方法有哪些？
“特菜”生长中的肥料如何使用？
控制“特菜”生产土壤病虫害的方法有哪些？
“特菜”生产中病虫害的物理防治方法有哪些？
“特菜”生产中病虫害的生物防治方法有哪些？
“特菜”生产中可使用的农用抗生素有哪些？
.....通过阅读本书，你就能找到以上问题的答案。

<<特色蔬菜100问>>

书籍目录

前言一、“特菜”概述1.什么是“特菜”?2.如何界定“特菜”的范围?3.“特菜”为什么成为蔬菜种植中的热点?4.“特菜”包括哪些种类?5.国外引入的“特菜”有哪些?6.我国稀有种类“特菜”有哪些?7.易地种植的“特菜”有哪些?8.人工驯化栽培的野生“特菜”有哪些?9.我国生产芽苗类蔬菜的历史如何?10.新颖芽苗类蔬菜有哪些种类?11.芽苗菜栽培需要哪些设施和材料?12.什么是“体芽菜”?13.“特菜”的特点是什么?14.特菜“特”在哪里?15.什么是“特种”(zh6ng)?16.什么是“特种”(zh6ng)?17.哪种无土栽培方式适合种“特菜”?18.什么是“特卖”?19.什么是“特吃”?20.在哪里可以买到“特菜”种子?21.有卖野菜种子的吗?22.“特菜”难种植吗?23.樱桃萝卜“特”在哪里?24.球茎茴香“特”在哪里?25.抱子甘蓝“特”在哪里?26.如何正确引导“特菜”生产?27.如何确定“特菜”生产的数量与茬口?28.“特菜”的商品品质要求如何?29.“特菜”的营养品质要求如何?30.哪些“特菜”含有较高的蛋白质?31.“特菜”含有脂肪吗?32.“特菜”含有的食用纤维有何作用?33.“特菜”含有哪些维生素?34.“特菜”含有哪些矿质元素?二、“特菜”生产与食品安全35.“特菜”的卫生安全品质要求如何?36.影响“特菜”卫生安全品质的主要污染物有哪些?37.大气环境中的污染物有哪些?38.我国“特菜”生产的水污染状况如何?39.对“特菜”产品安全造成危害的有机化合物有哪些?40.影响“特菜”生产的有害元素有哪些?41.镉(Cd)对“特菜”食品安全有哪些影响?42.铬(Cr)对“特菜”食品安全有哪些影响?43.铅(Pb)对“特菜”食品安全有哪些影响?44.汞(Hg)对“特菜”食品安全有哪些影响?45.砷(As)对“特菜”食品安全有哪些影响?46.氟(F)对“特菜”食品安全有哪些影响?47.影响“特菜”生产的土壤污染有哪些?48.硝酸盐含量过高影响“特菜”品质安全吗?49.“特菜”中硝酸盐含量值有何规律?50.影响“特菜”产品质量安全的农药有哪些?51.什么是无公害蔬菜?52.“特菜”是无公害食品吗?53.什么是绿色食品?54.“特菜”是绿色食品吗?55.“特菜”如何申报绿色食品?56.如何识别属于绿色食品的“特菜”?57.什么是有机食品?58.“特菜”是有机食品吗?59.“特菜”发展的方向如何?60.“特菜”生产对空气质量环境有何要求?61.“特菜”生产对土壤有害元素最大限量有何要求?62.“特菜”生产对灌溉水质有何要求?三、“特菜”生产设施与设备63.用于栽培“特菜”的保护地设施有哪些?64.什么是高效节能型日光温室?65.什么是现代化大型连栋温室?66.“特菜”生产的辅助设备及生产资料有哪些?67.高效节能型日光温室生产“特菜”需要加温吗?68.北方冬季“特菜”生产育苗如何使用电热线?69.“特菜”生产中对日光温室保温被有何要求?70.“特菜”生产中遮阳网有何作用?71.“特菜”生产中防虫网有何作用?72.“特菜”生产中滴灌软管有何作用?73.哪种二氧化碳施肥装置适用于“特菜”生产?74.一些“特菜”生产为什么使用反光幕?四、“特菜”栽培管理技术75.“特菜”生产如何选择品种?76.“特菜”播种前如何处理种子?77.如何选择“特菜”生产育苗场地?78.“特菜”生产如何选择育苗容器?79.如何制作纸质育苗筒?80.如何配置营养土?81.如何做好“特菜”生产苗期管理?82.“特菜”生长的温、光控制方法有哪些?83.“特菜”生长的水、气控制方法有哪些?84.“特菜”生长中的肥料如何使用?85.控制“特菜”生产土壤病虫害的方法有哪些?86.“特菜”生产中病虫害的物理防治方法有哪些?87.“特菜”生产中病虫害的生物防治方法有哪些?88.“特菜”生产中可使用的农用抗生素有哪些?89.“特菜”生产中可使用的植物源农药有哪些?90.使用化学药物防治病虫害的法律法规有哪些?91.使用化学药物防治“特菜”病虫害的要求有哪些?五、“特菜”采后处理92.如何进行“特菜”的采后处理?93.“特菜”采后预冷需要注意哪些问题?94.如何对“特菜”进行短期贮藏?95.“特菜”的销售包装有哪些要求?96.“特菜”的包装有哪些常用的技术?97.“特菜”的运输有哪些要求?98.如何做好“特菜”的营销宣传?99.“特菜”的产品分级与包装有什么重要性?100.“特菜”是否要让利营销?

<<特色蔬菜100问>>

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>