

<<白登山人詩集編年注>>

图书基本信息

书名：<<白登山人詩集編年注>>

13位ISBN编号：9787109134782

10位ISBN编号：7109134784

出版时间：2002-06

出版时间：中國文聯出版社

作者：閻爾梅著,王爾濤 蔡生印編著

页数：1391

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>

<<白登山人詩集編年注>>

前言

中国蔬菜栽培的历史，可以追溯到6000年前的仰韶文化时期。

几千年来，中国在蔬菜栽培技术方面积累了丰富的经验。

1949年以后，尤其是20世纪80年代以来，蔬菜生产迅猛发展，菜田面积迅速扩大，并逐步形成了全国性蔬菜商品大生产、大市场、大流通的局面。

随着“菜篮子工程”的实施，中国的蔬菜市场呈现出前所未有的繁荣，数量充足、种类丰富、质量改善、价格稳定，基本上满足了城乡居民的需求，蔬菜种植业已成为农村产业结构调整、农民增收的支柱产业。

同时，蔬菜亦已成为中国出口创汇的主要农产品。

另一方面，在各级政府对蔬菜科技工作的大力支持下，一批重大蔬菜科技项目被列入国家、部门及地方重点科技攻关课题，并在新品种选育和应用、蔬菜栽培理论及“无公害蔬菜”生产技术研究、蔬菜保护地栽培技术研究、病虫害综合防治技术、蔬菜贮藏保鲜技术等方面取得了许多新的研究成果，积累了新的经验，使蔬菜整体科技水平有了明显的提高，成为中国蔬菜产业发展的重要技术支撑。

20世纪80年代初，由原农牧渔业部宣传司组织，中国农业科学院蔬菜研究所主编的《中国蔬菜栽培学》于1987年出版发行。

该书较系统地总结了从新中国成立到80年代初期中国蔬菜生产及科研方面取得的成果和进展，较全面地反映了中国蔬菜栽培的历史和独特技术经验，成为农业大专院校、科研工作者和管理者、生产者主要的学习参考书，受到广大读者的欢迎，曾2次加印，总计发行近15000册。

1990年荣获第五届全国优秀科技图书一等奖。

随着中国社会经济的快速发展，近20年来，中国蔬菜科技与生产又有了长足的进步，原版《中国蔬菜栽培学》中的许多内容已经滞后于蔬菜栽培技术和理论研究的新进展，满足不了读者对新理论、新知识、新技术的渴求。

为此，中国农业科学院蔬菜花卉研究所于2000年开始组织全国部分专家、学者及技术人员编撰第二版《中国蔬菜栽培学》，以适应新时期蔬菜生产和科技发展的要求。

<<白登山人詩集編年注>>

内容概要

《中国蔬菜栽培学（第2版）（精装）》内容分总论、各论、保护地蔬菜栽培、采后处理及贮藏保鲜4篇。

总论篇概要地论述了中国蔬菜栽培的历史、蔬菜产业现状及展望。

中国蔬菜的种类和起源、来源.蔬菜作物生长发育和器官形成与产品质量的关系。

蔬菜生产分区、栽培制度和技术原理，蔬菜栽培的生理生态基础以及环境污染与蔬菜的关系等；各论篇较详细地介绍了根菜类、薯芋类、葱蒜类、白菜类、芥菜类、甘蓝类、叶菜类、瓜类、茄果类、豆类、水生蔬菜、多年生蔬菜、芽苗菜以及食用菌的优良品种（菌种）、栽培技术、病虫害综合防治、采收等方面的技术经验和研究成果；保护地蔬菜栽培篇论述了中国蔬菜保护地的类型、构造和应用.主要栽培设施的设计、施工，保护地环境及调节.保护地蔬菜栽培技术方面的内容；采后处理及贮藏保鲜篇重点介绍了蔬菜采后处理技术及贮藏原理和方法等。

该书内容全面、系统，科学性、学术性强，亦有较强的实用性。

并配有500多幅彩色照片。

可供相关科研人员、农业院校师生、专业技术人员或管理人员等阅读参考。

<<白登山人詩集編年注>>

书籍目录

第一篇 总论第一章 中国蔬菜栽培概况第一节 蔬菜的经济地位第二节 蔬菜的营养第三节 中国蔬菜栽培历史简述第四节 中国蔬菜栽培技术的发展第五节 中国蔬菜的生产、流通与消费第二章 中国蔬菜作物的来源、种类及演化第一节 中国蔬菜作物的来源第二节 中国蔬菜作物的种类第三节 中国蔬菜种质资源对世界蔬菜多样性的贡献第四节 中国蔬菜的演化第三章 中国自然气候与蔬菜生产分区第一节 中国自然气候条件与蔬菜生产第二节 中国蔬菜生产的分区第三节 中国蔬菜产地布局与周年供应的关系第四章 中国蔬菜栽培制度第一节 耕作制度与蔬菜栽培制度第二节 蔬菜的栽培方式第三节 栽培制度与生态农业第四节 蔬菜栽培制度第五章 蔬菜栽培的生态生理基础第一节 蔬菜作物的生长与发育第二节 蔬菜作物生长发育与环境条件第三节 蔬菜产品器官形成的生态生理第四节 蔬菜产量的形成第五节 蔬菜产品质量及影响因素第六章 蔬菜的播种与育苗第一节 中国蔬菜育苗概况第二节 蔬菜种子与种子质量第三节 种子发芽与播种第四节 蔬菜秧苗及其培育第五节 蔬菜育苗的方法和技术第七章 蔬菜栽培技术原理第一节 菜田选择与土壤耕作第二节 施肥第三节 灌溉与排水第四节 菜田管理第五节 地面覆盖第六节 病虫害综合防治第七节 采收第八章 环境污染与蔬菜第一节 空气污染物对蔬菜作物的危害和影响第二节 水污染物对蔬菜作物的危害和影响第三节 土壤污染物对蔬菜作物的危害和影响第四节 农药残留污染对蔬菜作物的危害和影响第五节 蔬菜生产环境污染的综合治理第二篇 各论第九章 根菜类蔬菜栽培第一节 萝卜第二节 胡萝卜第三节 芜菁第四节 芜菁甘蓝第五节 根芥菜第六节 美洲防风第七节 牛蒡第八节 根芹菜第九节 婆罗门参第十节 山葵第十一节 黑婆罗门参(菊牛蒡)第十章 薯芋类蔬菜栽培第一节 马铃薯第二节 姜第三节 芋第四节 魔芋第五节 山药第六节 豆薯第七节 葛第八节 甘露子第九节 菊芋第十节 菜用土团儿第十一节 蕉芋第十一章 葱蒜类蔬菜栽培第一节 韭第二节 大葱第三节 洋葱第四节 大蒜第五节 分葱第六节 胡葱第七节 细香葱第八节 韭葱第九节 楼葱第十节 薤第十二章 白菜类蔬菜栽培第一节 大白菜第二节 普通白菜第三节 乌塌菜第四节 菜薹第五节 薹菜第六节 紫菜薹第十三章 芥菜类蔬菜栽培第一节 概述第二节 茎芥栽培第三节 叶芥栽培第四节 根芥栽培第五节 薹芥栽培第六节 病虫害防治第十四章 甘蓝类蔬菜栽培第一节 结球甘蓝第二节 球茎甘蓝第三节 花椰菜第四节 青花菜第五节 芥蓝第六节 抱子甘蓝第七节 羽衣甘蓝第十五章 叶菜类蔬菜栽培第一节 菠菜第二节 莴苣第三节 芹菜第四节 蕹菜第五节 苋菜第六节 叶蓊菜第七节 菊苣第八节 冬寒菜第九节 落葵第十节 茼蒿第十一节 茺荻第十二节 茴香第十三节 菊花脑第十四节 芥菜第十五节 菜苜蓿第十六节 番杏第十七节 苦苣(花叶生菜)第十八节 紫背天葵第十九节 罗勒第二十节 马齿苋第二十一节 紫苏第二十二节 榆钱菠菜第二十三节 薄荷第二十四节 茼萝第二十五节 鸭儿芹第二十六节 蕺菜第二十七节 蒲公英第二十八节 马兰第二十九节 香芹菜第三十节 珍珠菜第十六章 瓜类蔬菜栽培第一节 黄瓜第二节 冬瓜第三节 节瓜第四节 南瓜第五节 笋瓜第六节 西葫芦第七节 西瓜第八节 甜瓜第九节 越瓜和菜瓜第十节 丝瓜.....第十七章 茄果类蔬菜栽培第十八章 豆类蔬菜栽培第十九章 水生蔬菜栽培第二十章 多年生及杂类蔬菜栽培第二十一章 实用菌栽培第二十二章 芽苗菜栽培第三篇 保护地蔬菜栽培概述第二十三章 保护地的类型、结构、性能和应用第二十四章 温室和塑料棚设计第二十五章 保护地的环境及调节第二十六章 保护地蔬菜栽培技术第四篇 采后处理及贮藏保鲜第二十七章 蔬菜采后处理第二十八章 蔬菜贮藏保鲜附录

<<白登山人詩集編年注>>

章节摘录

食用纤维包括非水溶性纤维（纤维素、半纤维素、木质素）和水溶性纤维（果胶、植物分泌胶等）两大类。

人们难消化这种物质，而且营养价值很低，但是它们在消化道中有重要的生理作用，因此，又叫“无营养纤维”，也称为粗纤维。

目前人们膳食中几乎所有粗纤维都来源于植物性食物。

纤维虽不能被人体消化，但是人体不可缺少的营养物质，它有助于预防多种疾病。

纤维可以加快食物通过速度，减少致癌物与肠组织的接触时间；有刺激结肠蠕动通便的作用，能预防和治疗便秘，减少肠癌发病率。

纤维还有解毒作用，各种类型纤维，可以使有害物质凝固，这些物质来源于食物和肠微生物对食物组分的作用。

此外，纤维还能明显降低糖尿病患者空腹时的血糖水平，降低胆固醇和甘油三酸酯，预防动脉粥样硬化和冠心病等心血管疾病。

四、维持体内的酸碱平衡 人们摄入食物后，在体内经代谢后产生反应，从而释放矿物元素所表现的酸度或碱度。

一般成酸元素是氯、硫、磷，而成碱元素是钙、钠、钾、镁。

食品按其矿物质含量可分为酸性食品、碱性食品和中性食品三类，一般谷物类、肉类、蛋类及部分奶酪制品等为酸，陞成分食品，而蔬菜、水果等为碱性成分食品。

通常，在合理的膳食情况下，蔬菜、水果消化水解后的碱性灰分中和酸性食品产生的酸性灰分，因此蔬菜对于维持人体内酸、碱平衡起着重要作用，并有利于人体正常的生理代谢。

五、其他营养保健功能 蔬菜除含有多种维生素、大量及微量矿物质、粗纤维，以及蛋白质、脂肪和碳水化合物等人体所需、有各种营养功能的营养素之外，不少蔬菜还含有一些特殊的具有生理调节和保健功能的元素。

这些元素具有与生物防御、生物节律调节、防止疾病、恢复健康等有关的功能因素。

随着现代食品营养学的发展，不少功能性保健食品已从食疗、食补的传统经验和民间秘方发展到不仅了解到该保健食品的保健功能，还确知具有该功能的有效成分。

其中一些产品即原于蔬菜的特有成分。

如近期的一些研究结果表明，长期食用番茄及其制品，可以降低患某些癌症和心脏病的风险，番茄所含番茄红素是自然界的一种较强的抗氧化剂，能帮助人体细胞免遭自由基的伤害。

在甜菜、茄子、萝卜、紫甘蓝、花椰菜、青花菜、洋葱、大蒜、马铃薯、辣椒等蔬菜中含有极丰富的生物类黄酮，黄酮类化合物具有即刻保护心肌的作用。

大蒜素有延缓衰老和脂褐素沉淀出现，提高人体对自由基侵害诱发疾病的抵抗能力。

魔芋含有大量葡萄糖甘露聚糖成分，不仅能抑制膳食中过量胆固醇被吸收，还能降低血压及心血管病人的潜在危险，同时对人体血糖值及尿糖值有降低作用。

洋葱含有硫化丙烯的挥发物，有杀菌作用。

胡萝卜含有榭皮素、山奈酸等，有促进肾上腺合成、降低血脂、改善动脉血流量作用等。

南瓜除含有丰富的矿物质、维生素、粗纤维外，还含有瓜氨酸、精氨酸、天门冬氨酸、腺嘌呤和有机酸、甘露聚糖、果胶等十分有益的营养成分，它能促进人体胰岛素的分泌，对治疗糖尿病有显著效果，能增强肝肾细胞的再生能力，南瓜中的果胶具有固定胆固醇的作用，可预防和辅助治疗动脉硬化等。

多种蔬菜的特异成分均具有良好的保健功能。

<<白耆山人詩集編年注>>

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>