

图书基本信息

书名：<<绿豆 红豆与黑豆生产配套技术手册>>

13位ISBN编号：9787109163546

10位ISBN编号：7109163547

出版时间：2012-7

出版时间：中国农业出版社

作者：陈新 等编著

页数：221

字数：180000

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>

内容概要

陈新、程须珍、崔晓艳通过近几年研究，得到了适合国内不同生态区的绿豆、红豆、黑豆高产栽培技术编写了这本《绿豆红豆与黑豆生产配套技术手册》，作者希望通过此项技术的推广与应用，来推动我国绿豆、红豆、黑豆的安全、优质、高效生产，在提高品质的同时也提高产量，同时通过豆科作物的根瘤菌固氮能力来改良土壤，促进农业可持续发展，为未来的低碳农业探索出新的方法。本书有绿豆、红豆、黑豆的栽培、种植、管理技术和生产加工等一些列介绍。

书籍目录

前言

第一章 绿豆

第一节 绿豆生产概况及价值

一、起源

二、绿豆的生产形势

三、营养价值

四、保健功效

第二节 绿豆的生物学特性和主要品种分布

一、生物学特性

二、形态特征

三、生态特征

四、绿豆优势产区

五、主要品种类型

第三节 绿豆栽培管理技术

一、栽培技术

二、病害及其防治

三、虫害及防治

第四节 产品加工

一、传统的绿豆加工产品

二、绿豆饮料的加工

三、绿豆的深加工

四、其他绿豆产品

参考文献

第二章 红豆

第一节 红豆的栽培历史和生产、消费概况

一、红豆的栽培历史和生产

二、红豆的营养价值和经济价值

第二节 红豆的生物学特性、主要生产区及品种类型

一、生物学特性

二、主要生产区及品种类型

第三节 红豆的栽培管理技术

一、红豆栽培管理技术

二、红豆无公害栽培技术

三、红豆高产栽培技术

四、夏播红小豆高产栽培技术

五、红小豆生产技术规程

第四节 红豆病虫害及其防治

第五节 红豆的收获和贮藏

第六节 红豆的加工

一、初级加工利用

二、深加工利用

三、红小豆色素的提取

参考文献

第三章 黑豆

第一节 黑豆的营养价值和经济价值

- 一、黑豆的营养及保健功能
- 二、黑豆的经济价值和特殊用途
- 第二节 黑豆的植物学特征和生物学特性
 - 一、黑豆的植物学特征
 - 二、黑豆的生物学特性
- 第三节 黑豆生态分布和主要的栽培区域
 - 一、黑豆生态分布
 - 二、黑豆主要的栽培区域
- 第四节 黑豆主要品种类型与分布
 - 一、北方春黑豆区主要品种
 - 二、黄淮海春夏黑豆交叉区主要品种
 - 三、南方多期播种黑豆区主要品种
 - 四、西南高原春黑豆区主要品种
- 第五节 黑豆的栽培管理技术
 - 一、黑豆高产栽培技术
 - 二、黑豆无公害栽培
- 第六节 黑豆病虫害及其防治
 - 一、黑豆病害及其防治
 - 二、黑豆虫害及其防治
- 第七节 黑豆食品的加工
- 参考文献

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>