

<<甘蓝、花椰菜无公害标准化栽培>>

图书基本信息

书名：<<甘蓝、花椰菜无公害标准化栽培技术>>

13位ISBN编号：9787122041739

10位ISBN编号：7122041735

出版时间：2009-1

出版时间：化学工业出版社

作者：安新哲，王鑫，吴海东 著

页数：190

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>

## <<甘蓝、花椰菜无公害标准化栽培>>

### 前言

蔬菜是人们生活中不可缺少的副食品。

随着人民生活水平的提高，广大消费者对食品的安全性提出了更高的要求。

提高农产品的内在质量，是满足消费者吃到“放心菜”的需要。

推进蔬菜生产无公害、标准化栽培技术，关键的一个环节就是使广大农业生产者、经营者懂得无公害标准化生产技术。

为了促进蔬菜标准化生产工作，为广大蔬菜生产者提供信息、技术服务，让更多的农民掌握无公害生产标准化栽培技术，为促进农民增收贡献力量，《甘蓝、花椰菜无公害标准化栽培技术》对甘蓝和花椰菜的不公害、标准化栽培技术进行了较详细的介绍。

《甘蓝、花椰菜无公害标准化栽培技术》总结了多位专家常年指导农户甘蓝、花椰菜栽培的经验，针对目前的实际需求，全面地介绍了甘蓝、花椰菜无公害栽培技术，内容涵盖露地栽培及保护地栽培，主要讲解了甘蓝、花椰菜品种及选择，育种、栽培技术，贮藏保鲜技术以及病虫害防治等内容，还对栽培生产与病虫害防治过程中存在的问题作了分析，力求内容实用，能解决广大农户生产中的实际问题，《甘蓝、花椰菜无公害标准化栽培技术》同时分析了目前国内外的市场需求及发展趋势，希望能为农民增收作贡献。

由于水平和经验所限，书中难免存在错误和疏漏，敬请广大读者批评指正。

## <<甘蓝、花椰菜无公害标准化栽培>>

### 内容概要

作者，辽宁省农业科学院的研究员们在常年指导农户甘蓝、花椰菜的栽培、种植经验基础上，针对目前的实际需求，全面地介绍了甘蓝、花椰菜目前生产现状与市场趋势并重点讲解了无公害栽培技术，内容涵盖露地栽培及保护地栽培，主要讲解了甘蓝、花椰菜品种及选择，育种、栽培技术，贮藏保鲜技术以及病虫害防治等内容，还对栽培生产与病虫害防治过程中存在的问题作了分析，内容实用、可操作性强。

《甘蓝、花椰菜无公害标准化栽培技术》适合广大蔬菜种植户、蔬菜栽培技术推广人员、农艺师参考阅读。

## <<甘蓝、花椰菜无公害标准化栽培>>

### 书籍目录

第一章 甘蓝一、生产现状（一）当前生产存在的问题（二）市场趋势二、无公害甘蓝品种选择（一）品种选择的方法（二）优良品种介绍三、无公害甘蓝育苗技术（一）育苗经常出现的问题（二）种子的选择（三）播种技术（四）苗期管理技术四、无公害甘蓝高效栽培技术（一）环境条件（二）栽培季节与茬口安排（三）施肥技术（四）无公害春甘蓝栽培技术（五）无公害夏甘蓝栽培技术（六）无公害秋甘蓝栽培技术（七）无公害越冬甘蓝栽培技术（八）无公害特种甘蓝种植技术（九）无公害甘蓝复种模式五、无公害甘蓝的贮藏保鲜技术（一）贮藏原理（二）贮藏方法六、无公害甘蓝病虫害防治技术（一）病虫害防治中存在的问题（二）病虫害防治的方法（三）常见病害及防治方法（四）常见虫害及综合防治方法第二章 花椰菜一、生产现状（一）生产状况（二）当前生产存在的问题二、无公害花椰菜品种选择（一）品种选择的方法（二）优良品种介绍三、无公害花椰菜育苗技术（一）育苗经常出现的问题（二）种子的选择（三）育苗的方法（四）苗期管理技术四、无公害花椰菜高效栽培技术（一）环境条件（二）栽培季节与茬口安排（三）施肥技术五、无公害花椰菜露地栽培管理技术（一）春花椰菜（二）夏花椰菜（三）秋花椰菜六、无公害花椰菜保护地栽培管理技术（一）春花椰菜小拱棚（二）花椰菜晚秋大棚（三）冬茬日光温室（四）冬春茬日光温室七、无公害花椰菜贮藏保鲜技术（一）贮藏特性（二）田间管理及贮前措施（三）贮藏方法八、无公害花椰菜病虫害防治技术（一）病虫害防治中存在的问题（二）病虫害防治的原则和方法（三）常见病害及防治方法（四）常见虫害及综合防治方法第三章 无公害甘蓝、花椰菜市场销售中存在的问题及对策一、市场销售中存在的问题二、市场销售的对策（一）树立品牌（二）扩大生产规模（三）提高蔬菜产品品质附录 无公害食品甘蓝类蔬菜生产技术标准参考文献

## <<甘蓝、花椰菜无公害标准化栽培>>

### 章节摘录

第一章 甘蓝 无公害甘蓝是严格按照无公害蔬菜生产安全标准和栽培技术生产的无污染、安全、优质、营养型蔬菜，并且农药残留、重金属、硝酸盐、亚硝酸盐及其它对人体有毒、有害的物质的含量控制在法定允许限量之内，并符合国家有关标准规定。

甘蓝起源于地中海沿岸，在国内各地俗称为洋白菜、卷心菜、包菜、莲花白、大头菜、圆白菜等，是由不结球的一年生野生甘蓝经长期栽培演化而来，现在世界各地普遍栽培。

热量比大白菜高64.5%，钙高2.83倍，磷高68.53%，铁高4.85倍，糖高70%。

甘蓝中丰富的钙、磷、铁成分，对人体骨骼的形成和发育，以及增进血液循环都有较大作用。

甘蓝还有医疗作用，据《本草拾遗》记载，甘蓝味甘，性平，归脾、胃经，能医脾和胃，缓急止痛。对胃及十二指肠溃疡、腹痛有一定疗效。

<<甘蓝、花椰菜无公害标准化栽培>>

编辑推荐

内容涵盖露地栽培与保护地栽培，针对种植、销售中常见问题进行分析讲解。

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>