

<<大蒜、大葱、生姜优质高产问答>>

图书基本信息

书名：<<大蒜、大葱、生姜优质高产问答>>

13位ISBN编号：9787122103932

10位ISBN编号：7122103935

出版时间：2011-5

出版时间：化学工业出版社

作者：王迪轩，刘建中 主编

页数：257

字数：223000

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>

<<大蒜、大葱、生姜优质高产问答>>

内容概要

本书以问答的形式，分别介绍了大蒜、大葱和生姜的无公害栽培技术。重点介绍了目前在生产中推广应用的优良品种、无公害栽培技术、主要病虫害防治技术及简易贮藏加工技术。另外，还对在生产中常见问题进行了疑难解析。

本书适合广大农业科技人员、菜农阅读，也可供农业院校蔬菜、种植等相关专业师生参考。

<<大蒜、大葱、生姜优质高产问答>>

书籍目录

第一章 大蒜

第一节 大蒜优良品种

1?目前推广应用的大蒜优良地方品种有哪些？

2?提纯选育的大蒜优良品种有哪些？

第二节 大蒜栽培技术

3?秋播大蒜无公害栽培的技术要点有哪些？

4?春蒜地膜覆盖栽培有哪些关键技术？

5?青蒜露地栽培的技术要点有哪些？

6?青蒜的设施栽培方式有哪些？

7?怎样进行蒜黄的集约化栽培？

8?独头蒜的栽培技术要点有哪些？

9?大蒜高山栽培的技术要点有哪些？

10?以大蒜栽培为主的常规套作模式有哪些？

11?怎样进行“大蒜—芫荽—南瓜—夏小白菜”高效复种？

第三节 大蒜高产优质栽培疑难解析

12?大蒜的发展前景如何？

13?大蒜的各生长发育阶段有何特点？

14?如何做好大蒜的田间档案管理？

15?为什么说秋播大蒜的播种期相对较严格？

16?为什么说大蒜不能盲目引种？

17?夏、秋季节 如何对大蒜进行低温处理？

18?怎样加速大蒜提早出苗？

19?如何把好大蒜的播种关？

20?大蒜无公害施肥的技术要点有哪些？

21?在大蒜生产上如何使用沼肥促进增产？

<<大蒜、大葱、生姜优质高产问答>>

- 22?如何加强大蒜的浇水管理？
- 23?大蒜田除草有哪些新技术？
- 24?如何正确采收蒜薹？
- 25?如何正确采收蒜头？
- 26?如何进行大蒜地方品种的提纯复壮及原种生产？
- 27?脱毒大蒜的选留种技术要点有哪些？
- 28?如何防止大蒜“二次生长”现象的发生？
- 29?如何防止洋葱型大蒜的发生？
- 30?如何防止大蒜品种退化？
- 31?大蒜抽薹不良的原因有哪些，如何防止？
- 32?大蒜苗黄尖的原因是什么，怎样防止？
- 33?独头蒜发生的主要原因是什么，如何防止？
- 34?大蒜散头的主要原因是什么，如何防止？
- 35?跳蒜发生的主要原因是什么，如何防止？
- ? 36?大蒜种瓣湿烂的原因是什么，如何防止？
- 37?大蒜种蒜腐烂的原因是什么，如何防止？
- 38?大蒜烂脖的原因是什么，如何防止？
- 39?大蒜管状叶形成的原因是什么，如何防止？
- 40?大蒜为何会发生瘫苗现象？
- 41?植物生长调节剂在大蒜生产上的应用有哪些？
- 42?大蒜的缺素和营养元素过剩有哪些表现，如何防治？
- 43?大蒜有哪些食疗价值？
- 44?蒜薹采后处理的技术要点有哪些？

<<大蒜、大葱、生姜优质高产问答>>

第四节 大蒜病虫害全程监控技术72

45?怎样进行大蒜病虫害的综合防治?

46?如何识别和防治大蒜叶枯病?

47?如何识别与防治大蒜煤斑病?

48?如何识别和防治大蒜紫斑病?

49?如何识别和防治大蒜病毒病?

50?如何识别和防治大蒜细菌性软腐病?

51?如何识别和防治大蒜灰霉病?

52?如何识别与防治大蒜疫病?

53?如何识别与防治大蒜菌核病?

54?如何识别与防治大蒜白腐病?

55?如何识别与防治大蒜黑头病?

56?如何识别与防治大蒜锈病?

57?如何识别与防治大蒜干腐病?

58?如何识别与防治大蒜叶疫病?

59?如何识别与防治大蒜青霉病?

60?如何识别与防治大蒜红根腐病?

61?如何识别与防治大蒜春腐病?

62?如何识别与防治蒜薹烂窝病?

63?如何防止大蒜冻害?

64?如何识别与防治大蒜线虫病?

第五节 大蒜贮藏加工技术

65?大蒜的贮藏特性有哪些?

66?用于贮藏的大蒜对采收有何要求?

67?发芽的大蒜头可不可以吃?

<<大蒜、大葱、生姜优质高产问答>>

68?大蒜头怎样贮藏才能不发芽, 有哪些简易贮藏方法?

69?如何防止大蒜贮藏期的病害?

70?如何贮藏大蒜苗薑?

71?大蒜深加工的工艺有哪些?

72?大蒜的即食方便食品有哪些?

73?怎样进行大蒜脱臭?

第二章 大葱

第一节 大葱优良品种

74?长葱白类型大葱的优良地方品种有哪些?

75?短葱白类型大葱的优良地方品种有哪些?

76?鸡腿型大葱优良地方品种有哪些?

77?分蘖型大葱的优良地方品种有哪些?

78?人工选育的优良大葱品种有哪些?

79?从国外引进的大葱优良品种有哪些?

第二节 大葱栽培技术

80?秋冬茬大葱露地栽培的关键技术有哪些?

81?大葱秋延迟栽培的技术要点有哪些?

82?大葱春季促成栽培的技术要点有哪些?

83?大葱越夏栽培的技术要点有哪些?

84?青葱栽培的技术要点有哪些?

85?葱黄栽培的技术要点有哪些?

86?大葱采种栽培的技术要点有哪些?

第三节 大葱优质高产栽培疑难解析

87?大葱的发展前景如何?

88?大葱各生长发育阶段有何特点?

89?如何做好大葱的田间档案管理?

<<大蒜、大葱、生姜优质高产问答>>

90?大葱对温度条件有何要求？

91?大葱配方施肥的技术要点有哪些？

92?如何对大葱进行合理浇水？

93?如何防止大葱涝害？

94?怎样进行大葱培土？

95?怎样防除大葱田杂草？

96?如何做好大葱的采后处理？

97?如何防止大葱倒伏？

98?如何防止大葱皮色灰暗？

99?如何防止大葱叶失绿发黄？

100?葱白有哪些药用疗方？

第四节 大葱病虫害全程监控技术

101?大葱病虫害综合防治的技术要点有哪些？

102?如何识别与防治大葱立枯病？

103?如何防止大葱沤根？

104?如何识别与防治葱软腐病？

105?如何识别与防治葱霜霉病？

106?如何识别与防治葱黑斑病？

107?如何识别与防治大葱灰霉病？

108?如何识别与防治葱小菌核病？

109?如何识别与防治葱紫斑病？

110?如何识别与防治葱锈病？

111?如何防治葱疫病？

112?如何识别与防治葱黄矮病？

<<大蒜、大葱、生姜优质高产问答>>

113?如何识别与防治葱地种蝇?

114?如何识别与防治葱蓟马?

115?如何识别与防治葱斑潜蝇?

116?如何识别与防治斜纹夜蛾?

117?如何防止百草枯药害?

第五节 大葱贮藏加工技术

118?大葱简易保鲜贮藏的方法有哪些?

119?如何加工葱粉?

第三章 生姜

第一节 生姜优良品种

120?目前生产上推广应用的生姜优良品种有哪些?

121?人工选育的生姜优良品种有哪些?

第二节 生姜栽培技术

122?生姜无公害栽培的技术要点有哪些?

123?生姜地膜覆盖栽培技术要点有哪些?

124?生姜大棚栽培技术要点有哪些?

125?生姜软化高产栽培技术要点有哪??

126?脱毒姜栽培技术要点有哪些?

第三节 生姜优质高产栽培疑难解析

127?生姜发展前景如何?

128?怎样进行生姜的档案记载?

129?如何安排生姜的栽培季节?

130?生姜出窖后催芽前为何要进行晒姜和困姜?

131?生姜有哪些催芽方法?

132?生姜用乙烯利浸种的技术要点有哪些?

133?生姜播种有哪些技巧?

<<大蒜、大葱、生姜优质高产问答>>

134?为什么说生姜从五月开始要进行遮阳, 如何操作?

135?生姜田怎样除草?

136?生姜对土壤条件有何要求?

137?生姜配方施肥技术要点有哪些?

138?生姜为何要追施微肥?

139?如何加强生姜生产过程中的水分的供应?

140?怎样对生姜进行中耕培土?

141?生姜的采收方法有哪些技巧?

142?如何对生姜进行留种复壮?

143?生姜露地种植按月有哪些要点?

144?生产上使用脱毒生姜有何好处?

145?怎样进行生姜脱毒与良种繁育?

第四节 生姜病虫害全程监控技术

146?生姜病虫害无公害综合防治技术要点有哪些?

147?怎样识别与防治生姜瘟病?

148?怎样识别与防治生姜白星病?

149?怎样识别与防治生姜炭疽病?

150?怎样识别与防治生姜眼斑病?

151?如何识别与防治生姜根结线虫病?

152?如何识别与防治生姜结群腐霉软腐病?

153?如何识别与防治生姜枯萎病?

154?如何识别与防治生姜立枯病?

155?如何识别与防治生姜病毒病?

156?如何识别与防治姜螟?

<<大蒜、大葱、生姜优质高产问答>>

157?如何识别与防治小地老虎?

158?如何识别与防治蓟马?

159?如何识别与防治甜菜夜蛾?

160?如何识别与防治异形眼蕈蚊?

第五节 生姜贮藏加工技术

161?生姜简易贮藏技术有哪些?

162?如何进行生姜井窖贮藏?

163?怎样进行生姜的长方形卧式窖贮藏?

164?生姜干制加工工艺有哪些?

165?生姜盐渍加工工艺有哪些?

166?生姜糖渍加工工艺有哪些?

167?生姜酱制加工工艺有哪些?

附录一 无公害食品大蒜NY/T 5227—2004239

附录二 无公害食品大蒜生产技术规程NY/T 5228—2004242

附录三 无公害食品生姜NY/T 5225—2004247

附录四 无公害食品生姜生产技术规程NY/T 5226—2004250

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>