

<<科学种植>>

图书基本信息

书名：<<科学种植>>

13位ISBN编号：9787303087013

10位ISBN编号：730308701X

出版时间：2007-9

出版时间：北京师范大学出版社

作者：李亦菲

页数：112

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>

<<科学种植>>

内容概要

《新科学探索丛书·奇妙的生物·科学种植：农业生产技术及应用》结合当前我国农业以及农村基础教育发展形势，系统介绍了测土配方施肥、无土栽培、植物生长调节剂应用、芽苗菜生产、植物组织培养、果树和蔬菜嫁接、食用菌栽培、果蔬加工、切花保鲜、农药使用、节水灌溉等农业生产实用技术。

在每一个单元里还都精心设计了2~3个相关内容的实践活动。

《新科学探索丛书·奇妙的生物·科学种植：农业生产技术及应用》内容涉及化学、土壤学、生物学、工程学等多学科知识，适合于具备一定文化知识基础的中学生使用。

在设计实践活动的时候，考虑到有些学校没有实验条件，所以有意设计了如“自制防治蚜虫农药”“制作干花贺卡”“制作简易的节水灌溉装置”等简单易行的活动，认真完成这样的实践活动，同样能够达到了解先进的农业生产技术、树立现代农业生产理念、培养科学探索精神和科学实践能力的教育目的。

<<科学种植>>

书籍目录

第一单元 土壤生万物的奥秘第二单元 都市里的农田第三单元 神奇的药水第四单元 生产最快的蔬菜第五单元 试管里的绿色生命第六单元 奇妙的嫁接技术第七单元 人工培育的山珍第八单元 美味的果蔬制品第九单元 长开不谢的鲜花第十单元 农药带来的祸患第十一单元 蓝色星球上的水危机

<<科学种植>>

章节摘录

一、食用菌概述 能够食用的蘑菇通常称为食用菌。香菇、平菇、金针菇、白灵菇、杏鲍菇、木耳等都是最常见的食用菌。大部分食用菌都是高蛋白、低脂肪的食品。据测定，一般新鲜的食用菌中蛋白质的含量是普通水果和蔬菜的几倍到几十倍，甚至比牛奶的蛋白质含量还要高。

同时，食用菌中还含有丰富的维生素和矿物质。

食用菌除营养价值高外，还具有独特的医疗作用，例如香菇能增强人体对病毒的抵抗力，经常食用香菇还可以降低血液中胆固醇含量，预防心血管疾病发生；金针菇能预防和治疗肝脏系统疾病和胃肠道溃疡，能促进儿童智力发育和身体发育；木耳能清肺润肺，还能治疗痔疮和痢疾；平菇、香菇、草菇、金针菇、黑木耳等食用菌中还发现有抗癌物质存在。

正是因为营养价值高，又具有防病治病的功效，食用菌越来越受到人们的青睐。

我国已经报道过的食用菌有650多种，其中40多种能够进行人工栽培。

人工栽培食用菌，充分利用农作物秸秆和酒糟、木屑等废旧材料为原料，栽培食用菌后的废料还可以用来做饲料和肥料。

因此，发展食用菌种植产业，是解决农业生产废料出路、剩余劳动力就业以及农民增收问题的一条重要渠道。

(一) 食用菌对营养的要求 1.碳源物质碳源是构成细胞物质和供给食用菌生长发育所需能量的重要物质。

食用菌不能利用二氧化碳和碳酸盐等无机态碳，所需要的碳来自葡萄糖、蔗糖、有机酸、纤维素、半纤维素、木质素、淀粉等有机态碳。

植物废体中含有丰富的纤维素、半纤维素、木质素等物质，是食用菌的良好碳源。

2.氮源物质食用菌的氮源物质主要是尿素、氨基酸、蛋白质等有机氮。

麦麸、豆饼、谷糠、棉籽饼、禽畜粪便等都是食用菌可利用的有机氮源。

.....

编辑推荐

农业是人类衣食之源、生存之本。
从拿起工具开始农业生产的那一天开始，如何减轻劳动强度、如何提高劳动效率就成为人们的理想和追求。
从刀耕火种的原始农业到自给自足的传统农业，再到以机械化、水利化、化学化和电气化为标准的石油农业，最后发展到合理利用自然资源、维护生态平衡为标志的生态农业。
人类在不断探索着、前进着。

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>