

<<茼蒿薹菜无公害高效栽培>>

图书基本信息

书名：<<茼蒿薹菜无公害高效栽培>>

13位ISBN编号：9787508223933

10位ISBN编号：7508223934

出版时间：2003-5

出版时间：金盾出版社

作者：睦晓蕾

页数：130

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>

## <<茼蒿薹菜无公害高效栽培>>

### 前言

民以食为天，食以安为先。  
生产安全食用蔬菜等农产品是广大消费者的迫切愿望。  
随着人们生活水平的提高，环境意识和保健意识的增强，无公害蔬菜的生产和流通备受世人关注。  
无公害蔬菜生产既是保护农业生态环境、保障食品安全、不断提高人民物质生活质量的需要，同时又是提高我国蔬菜产品在国际市场上的竞争力，提高我国农业经济效益，增加农民收入，实现农业可持续发展的迫切需要。

可以说大力发展无公害蔬菜生产，是社会经济发展、科学技术进步、人民生活富裕到一定阶段的必然要求。

为了解决农产品的质量安全问题，农业部从2001年开始在全国范围内组织实施了“无公害食品行动计划”。

要实现无公害蔬菜产品的生产，就需对生产及流通过程进行全程质量控制。

在对蔬菜产品实现全程质量控制中，首要的是实现生产过程的无公害质量监控。

在种植无公害蔬菜时要选择良好的环境条件，防止大气、土壤、水质的污染，在不断提高菜农的生态意识、环保意识、安全意识的同时，还应开展无公害蔬菜生产的综合技术集成和关键技术的推广应用。

这样，才能达到生产无公害蔬菜产品的基本要求。

为达到上述目的，金盾出版社策划出版了“蔬菜无公害生产技术丛书”。

组成了以刘宜生研究员、王志源教授为首的编委会，约请了中国农业科学院、中国农业大学等单位有关专家和学者，根据他们的专业特点，将“丛书”分为20个分册，分别撰写了33种主要蔬菜的无公害高效栽培技术。

## <<茼蒿薹菜无公害高效栽培>>

### 内容概要

茼蒿、薹菜无公害生产的概念和意义、无公害生产的环境条件和肥料使用准则，茼蒿无公害高效栽培技术，薹菜无公害高效栽培技术，茼蒿薹菜无上栽培技术，茼蒿薹菜病虫害无公害防治技术，无公害产品的采收、贮藏及营销管理等。

内容科学实用，可操作性强，文字通俗易懂，适合广大菜农、基层农业技术推广人员、蔬菜经营者、管理者阅读使用，也可供农业院校，农科院所专业人员学习参考。

## &lt;&lt;茼蒿薹菜无公害高效栽培&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 茼蒿、薹菜无公害生产的概念和意义第二章 无公害茼蒿、薹菜质量标准与质量认证第三章 茼蒿、薹菜无公害栽培的环境条件第四章 茼蒿、薹菜无公害栽培科学施肥技术第五章 茼蒿无公害高效栽培技术一、生物学特性(一)形态特征(二)对环境条件的要求二、类型与品种(一)类型(二)品种三、露地栽培技术(一)栽培季节与栽培茬口(二)春露地栽培(三)秋露地栽培四、保护地栽培技术(一)塑料中、小拱棚春早熟栽培(二)塑料大棚(或日光温室)秋延后栽培(三)日光温室冬、春季栽培五、间作套种技术(一)春季大棚茼蒿套种茄果类作物(二)秋季大棚黄瓜套种茼蒿(三)番茄、冬瓜、青蒜、茼蒿立体高效种植(四)马铃薯、甜瓜、糯玉米、大白菜、茼蒿、冬青菜间套种(五)茼蒿、番茄、丝瓜、大白菜高效种植模式六、采种技术(一)春露地直播采种(二)育苗移栽采种(三)埋头采种第六章 薹菜无公害高效栽培技术一、生物学特性(一)形态特征(二)对环境条件的要求二、类型和品种(一)子薹和藤薹(二)旱薹和水薹(三)紫梗、白梗和青梗薹菜三、栽培季节与栽培方式(一)栽培季节(二)栽培方式四、旱薹菜栽培技术(一)露地栽培技术(二)保护地栽培技术五、水薹菜栽培技术(一)水田栽植(二)浮水栽植六、间作套种技术(一)大棚丝瓜套种薹菜(二)茼蒿、薹菜、丝瓜、小白菜、大蒜间套作(三)大棚早辣椒套种薹菜(四)大棚茄子套种薹菜七、留种技术(一)子薹采种法(二)藤薹留种法第七章 茼蒿、薹菜无土栽培技术一、深液流栽培技术(一)深液流栽培的基本装置(二)薹菜深液流栽培二、浮板毛管水培法三、有机生态型无土栽培技术(一)有机生态型无土栽培的特点(二)栽培设施的建造(三)栽培基质的配制(四)栽培管理技术第八章 茼蒿、薹菜病虫害无公害防治一、茼蒿、薹菜病虫害无公害防治原则与技术(一)病虫害的农业防治措施(二)病虫害的物理防治措施(三)病虫害的生物防治技术(四)病虫害的化学防治技术及农药使用二、茼蒿、薹菜病害防治(一)茼蒿、薹菜猝倒病(二)茼蒿叶枯病(三)茼蒿霜霉病(四)茼蒿炭疽病(五)茼蒿病毒病(六)薹菜灰霉病(七)薹菜白锈病(八)薹菜轮斑病三、茼蒿、薹菜虫害防治(一)蚜虫(二)白粉虱(三)菜青虫(四)小菜蛾(五)红蜘蛛(叶螨)(六)夜蛾科害虫第九章 无公害茼蒿、薹菜的采收、贮藏一、采收及采后无公害处理技术(一)产品收获(二)产品的整理与处理(三)产品的运输包装(四)产品预冷二、贮运、保鲜和营销的无公害要求(一)运输(二)贮存(三)销售三、无公害茼蒿、薹菜产品质量标准(一)无公害蔬菜产品质量状况(二)无公害茼蒿、薹菜产品质量标准(三)无公害茼蒿、薹菜产品质量检测方法附录1 NY 5010-2002无公害食品 蔬菜产地环境条件附录2 NY / T 5094-2002无公害食品 薹菜生产技术规程附录3 NY 5093-2002无公害食品薹菜主要参考文献

## <<茼蒿薹菜无公害高效栽培>>

### 章节摘录

第一章 茼蒿、薹菜无公害生产的概念和意义 蔬菜是百姓日常生活中必不可少的副食品。随着我国总体进入小康社会，公众的环境意识和健康意识已显著增强，人们要求买到、吃到无公害蔬菜的呼声日益高涨，无公害蔬菜已在各地市场上走俏。

因此，如何生产出优质、安全、无公害的绿色食品蔬菜，是国家和广大消费者所关心的热点问题。

无公害蔬菜是指产地环境、生产过程、目标产品质量，符合国家或农业行业无公害农产品标准和生产技术规程，并经产地和市场质量监管部门检验合格，使用无公害农产品标识销售的蔬菜产品。

也就是说，无公害蔬菜不但要求其产品所含有的有害物质要控制在安全允许范围内，而且在生产过程中，给环境造成的污染或损害也要控制在规定标准之内。

由于蔬菜生产周期短、复种指数高、病虫种类多，化肥、农药用量大，已造成了严重的生态问题。

一方面环境受到污染，如土壤的酸化和次生盐渍化，破坏了土壤结构，降低了土壤肥力；水体的富营养化，恶化或毒化了水质；大气中氨气、二氧化氮、二氧化硫等有害气体含量的增加，降低了空气质量，在设施栽培条件下还可能发生作物的氨中毒和二氧化氮（或二氧化硫）伤害；天敌的大量死亡，引起某些农作物害虫的再猖獗，或发生频次增加等等。

另一方面农产品受到污染，如有害物质特别是农药残留量超过国家规定标准，危害消费者的身体健康，长期食用农药残留量超标的产品，可能引发严重疾病甚至癌症。

.....

<<茼蒿薹菜无公害高效栽培>>

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>