

<<梨树高产栽培>>

图书基本信息

书名：<<梨树高产栽培>>

13位ISBN编号：9787508240336

10位ISBN编号：7508240332

出版时间：2006-6

出版时间：金盾出版社

作者：姜淑苓，贾敬贤主

页数：283

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>

## <<梨树高产栽培>>

### 内容概要

主要介绍梨树高产、优质的客观标准及无公害果品的标准，梨树的特征特性及环境条件，梨优良品种的标准及主要优良品种的性状，梨树的栽培管理技术，梨树主要病虫害的防治，以及梨果的贮藏保鲜与加工技术等内容，并附有无公害农产品生产用的农药品种。

全书内容翔实，通俗易懂，技术先进，实用性强。

适合广大果农、园艺技术人员学习使用，以及农林院校有关专业师生阅读参考。

## <<梨树高产栽培>>

### 书籍目录

第一章 概述一、梨树高产的客观标准二、梨优质果品的客观标准三、绿色食品梨和无公害食品梨的标准第二章 梨树的特征与特征一、叶芽二、花芽三、叶四、枝五、根六、花七、果实第三章 梨树的环境条件及栽培区划一、梨树要求的环境条件二、梨树的栽培区划第四章 梨的优良品种一、优良品种的果实经济性状二、优良品种的生长结果习性三、优良品种与环境条件的关系四、优良品种与栽培技术的关系五、品种更替与高接换种六、梨的主要优良品种第五章 梨树的栽培管理技术一、培育壮苗二、栽植三、整形修剪四、增施基肥和适时追肥五、灌水六、梨园的土壤管理七、合理的负载量八、梨果套袋技术第六章 梨树主要病虫害的防治一、主要病害及其防治二、主要害虫及其防治三、病虫害的综合防治第七章 梨的贮藏保鲜技术一、梨贮藏的主要条件二、梨的贮藏方式三、贮藏保鲜技术四、梨的贮藏病害及其防治第八章 梨果加工技术一、梨罐头制作二、梨汁榨制三、梨脯制作四、梨干制作附录 农业部全国农业技术推广中心推荐的无公害农产品生产用药品种

## &lt;&lt;梨树高产栽培&gt;&gt;

## 章节摘录

**第一章 概述**      **二、梨优质果品的客观标准**      梨果的品质，包括果实的外观和内质两部分。果实品质的优劣，受品种特性、砧木类型、气候土壤、地势及栽培管理技术的影响。了解优质梨果外观与内质的客观标准，及其所受制约的条件，对于改进梨栽培管理和梨果保鲜贮藏技术，提高梨树种植效益，是非常重要的。

**(一) 果实外观**      梨果的外观，包括果实的大小、形状、颜色、果面光洁度、果皮厚薄和有无锈斑等方面。

果实形状，主要决定于品种特性，受环境影响较小。

而果实大小，如果加强肥水管理，合理修剪，控制留果量，适当延迟采收期，就可以增大果个。

果实颜色、果面光洁度和果皮厚薄，除与品种特性有关外，受环境因素的影响较大，在果实成熟期，天气凉爽，昼夜温差大，海拔高，改善光照强度，合理施肥，适时采收，都能改善果皮色泽，提高果面光洁度，使果皮厚薄适宜。

锈斑、水锈影响果品的商品价值，在雨水较多和喷药不适宜的情况下，容易产生锈斑和水锈，应注意防除。

**(二) 果实内质**      梨果的内质，包括果心大小，果肉颜色，果肉粗细，石细胞多少，质地松紧、脆软，风味酸甜浓淡，涩味多少，有无香味和营养含量等方面。

果实内质，主要由品种特性决定，但在高海拔、光照充足、适当增加磷钾肥、适宜负载等条件下，可以提高果实的内质。

采用适宜的贮藏方法，给以合适的贮藏条件，实施科学的保鲜管理，可以使鲜梨果肉及风味的变化趋于缓慢，保持较长的商品货架期与最佳食用期。

**三、绿色食品梨和无公害食品梨的标准**      绿色食品梨和无公害食品梨，是在法定标准下所生产无污染、安全、优质和营养丰富的鲜梨果品。

实施无公害食品生产，实施绿色食品生产，是梨产业发展的必然趋势，也是发展优质高效农业、增加农民收入和保护人民身体健康的重要途径。

因此，绿色食品梨和无公害梨的高效生产，有广阔的发展前景。

根据农业部颁布的 NY5100—2002 无公害食品鲜梨的规定标准，以及绿色食品鲜梨的相关规定标准，二者的内容主要有感官要求、理化要求和卫生要求三个方面。

栽培梨树，生产无公害食品梨或绿色食品梨，就要使梨果达到相应的标准。

<<梨树高产栽培>>

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>