

<<袋生豆芽生产新技术>>

图书基本信息

书名：<<袋生豆芽生产新技术>>

13位ISBN编号：9787508241951

10位ISBN编号：7508241959

出版时间：2006-9

出版时间：中国人民解放军总后勤部金盾出版社

作者：赵宝聚

页数：146

字数：106000

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>

<<袋生豆芽生产新技术>>

前言

随着市场对豆芽需求量的不断增大，对豆芽的质量和品位不断提高的需求，我国的豆芽生产逐步走向规模化、系列化和程序化。

从事豆芽生产的人员已不再局限于少数菜农或专业户，广大农民、城市下岗职工、待业青年以及退休人员也积极地搞起了豆芽生产。

豆芽生产行业正在逐步向知识型、科学型发展。

笔者从事豆芽生产多年，积累了一些经验，在给群众传授豆芽生产技术和培训豆芽生产人员，带领群众致富中做了一些工作，承蒙群众和组织的信任，被评为河北省技术培训先进个人、科技致富模范和三八红旗手。

笔者出于“服务群众，回报社会”的愿望和责任，对自己多年从事豆芽生产的实践和一些豆芽生产同行的经验进行了总结，于1997年编写了《袋生豆芽生产新技术》，由金盾出版社出版，受到广大读者欢迎。

近10年来，随着豆芽生产的品种不断增加和生产技术的不断提高，笔者为适应广大读者的需要，对《袋生豆芽生产新技术》第一版进行了修订，增写了黑豆芽、花生豆芽袋生技术，绿豆芽席地生产技术，黄豆芽的其他生产方法。

现把《袋生豆芽生产新技术（修订版）》奉献给广大读者，希望能对广大豆芽生产者有所参考借鉴和帮助。

<<袋生豆芽生产新技术>>

内容概要

本书由荣获河北省“技术培训先进个人”、“科技致富模范”称号的宁晋县豆芽总坊赵宝聚、靳保英编著。

该书第一版出版以来，受到广大读者欢迎，至今已发行15万册。

作者根据近10年来豆芽生产品种的增加和豆芽技术的不断提高，对第一版进行了修订和补充。

内容包括豆芽生产场所的要求，袋生豆芽的工具设施，绿豆芽、黄豆芽、黑豆芽、花生豆芽的袋生技术，用其他工具和容器生产豆芽的方法，豆芽激素的生物活性试验和含量测定等9个部分。

本书内容全面、丰富而又具体，技术先进实用，可操作性强，文字通俗易懂；所介绍的生产设备简单，对生产场地的要求也不高，投入成本低，便于广大农民、城镇居民学习和掌握各种豆芽的生产技术并实施生产。

<<袋生豆芽生产新技术>>

书籍目录

一、豆芽营养与生产技术概论二、豆芽生产场坊的要求（一）豆芽生产场坊的选址与建设（二）豆芽生产场坊的温度管理与通风（三）豆芽生产容器的排放（四）豆芽生产场坊的排水和消毒（五）豆芽生产场坊必须有充足的洁净水源三、袋生豆芽的工具设施（一）塑料内袋的制作（二）油毡内罐的制作（三）保温槽的建造（四）育芽罐的总成四、绿豆芽的袋生技术（一）无根须豆芽的生态要求（二）无根须绿豆芽的培育流程（三）豆芽的最佳出罐期与去皮除杂方式（四）绿豆芽常见病害的防治措施（五）绿豆芽生产常见问题解析（六）药物使用与豆芽质量的关系（七）关于恶循环性烂菜的防治五、黄豆芽的袋生技术（一）黄豆芽的袋生工艺流程及技术要点（二）黄豆芽生产中常见病症及其防治方法（三）黄豆芽和绿豆芽在生产方法上的区别（四）人为创伤对豆芽的影响（五）黄豆芽生产技术要点与注意事项六、黑豆芽的袋生技术（一）黑豆芽的产品特点及其对生产场所的要求（二）黑豆芽袋生工艺流程（一）黑豆芽生产中常见病症及其防治方法七、花生豆芽袋生技术（一）选种（二）漂洗（三）浸泡（四）入罐催芽（五）生产管理八、用其他工具和容器生产豆芽的方法（一）瓷缸（二）木桶（三）水泥池（四）红砖培育豆芽新技术（五）绿豆芽席地生产技术（六）黄豆芽的其他生产方法九、豆芽激素的生物活性试验和含量测定（一）生物活性试验（二）含量测定附录 附录1 绿豆检测等级标准 附录2 几个适合生产优质高产豆芽的优良绿豆品种 附录3 绿豆芽生产程序与时间安排表 附录4 黄豆芽生产程序与时间安排表

<<袋生豆芽生产新技术>>

章节摘录

插图：无论是何种类型的腐烂病，都是因为受到细菌的感染而引起的，关键是要注意加强防治，提高常规管理技术，让豆芽在生产过程中尽量少染病菌，力求不染病菌。

常见病害的防治措施及注意事项如下。

1.加强各个环节的消毒灭菌包括环境空气消毒、器具消毒、水质净化和种豆消毒等。

上面介绍了利用生石灰、漂白粉进行消毒的方法，过去人们也曾使用过高锰酸钾、过氧乙酸、苯甲酸钠、苏打水等进行消毒灭菌，但由于对豆芽杀菌单一，效能低微，均已逐渐淘汰。

现正规生产均采用腐菌清或者高效消毒净（即DA-消洁灵）进行各个环节的消毒灭菌，不仅效果好，使用方便，贮存时间长，而且从经济角度上来说，也大大优于前面所述的各种单一性杀菌剂。

（1）环境空气消毒取高效消毒净1克对水500毫升，水温23℃，充分搅拌溶化均匀，倒入小型喷雾器中对豆芽作坊进行喷洒，密闭30分钟后即可达到灭菌消毒的目的。

每月以喷洒2~3次为宜。

一般日下10千克种豆的作坊，每次取高效消毒净0.1克对水50毫升进行喷洒，密闭30分钟后即可达到消毒灭菌之目的。

也可用25克硫黄放在瓦片上点燃，立即关闭门窗半小时，进行环境空气消毒。

（2）器具消毒包括塑料内袋、塑料圆垫片、排水塑料管、包管用窗纱和绳的消毒，其他诸如限氧塑料布、泡豆用桶或盆、泡豆和出菜用箴篱、预生用具和淋浇用具等最好也进行消毒灭菌。

取高效消毒净1克对23℃温水2.5升，搅拌溶化均匀后，将各种器具进行刷洗或者浸泡消毒，30分钟后即可取出用清水洗净，然后晾干备用。

<<袋生豆芽生产新技术>>

编辑推荐

内容全面、丰富而又具体，技术先进实用，可操作性强，文字通俗易懂；所介绍的生产设备简单，对生产场地的要求也不高，投入成本低，便于广大农民、城镇居民学习和掌握各种豆芽的生产技术并实施生产。

<<袋生豆芽生产新技术>>

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>