第一图书网, tushu007.com

<<水生类精品蔬菜>>

图书基本信息

书名：<<水生类精品蔬菜>>

13位ISBN编号：9787534544194

10位ISBN编号：753454419X

出版时间：2004-12

出版时间：江苏科学技术出版社

作者：鲍忠洲

页数：318

字数：225000

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

内容概要

水生蔬菜是蔬菜大类中的一个分支，在蔬菜生产中占有重要的地位。
水生蔬菜大多原产于我国，栽培历史悠久，易于种植和运输，贮藏性能好，大部分品种可以用来填补旱生蔬菜淡季供应缺口，增加市场蔬菜花色品种，不少水生蔬菜种类具有丰富的营养，是很好的营养滋补品、保健食品和出口创汇蔬菜，深受菜农和广大消费者的欢迎，也是农村产业结构调整中的重要经济作物之一。
　　本书力求简洁、明了，通俗、易懂，立足可操作性。
本书重点介绍了13种人工栽培的水生蔬菜，并将几种野生、半野生水生蔬菜划归入其他类，单独列出水生蔬菜的栽培制度，便于茬口布局。
最后部分还增加了绿色食品水生蔬菜和有机食品水生蔬菜的概念和生产技术标准，以促进我国水生蔬菜生产向更高产、优质和安全发展，让广大消费者吃上营养丰富的“放心菜”。

书籍目录

概述一、茭白　（一）栽培价值　（二）营养成分和药用价值　（三）生物学特性　（四）主要品种　（五）栽培技术　（六）选种　（七）病虫防治　（八）贮藏与加工二、莲藕　（一）栽培价值　（二）营养成分和药用价值　（三）生物学特性　（四）主要品种　（五）栽培技术　（六）选种、育种　（七）病虫防治　（八）加工技术三、荸荠　（一）栽培价值　（二）营养成分和药用价值　（三）生物学特性　（四）主要品种　（五）栽培技术　（六）选种、育种　（七）病虫防治　（八）加工技术四、慈姑　（一）栽培价值　（二）营养成分和药用价值　（三）生物学特性　（四）主要品种　（五）栽培技术　（六）病虫防治　（七）技术加工　五、芡实　（一）栽培价值　（二）营养成分和药用价值　（三）生物学特性　（四）主要品种　（五）栽培技术　（六）选种、育种　（七）病虫防治　（八）加工技术六、莼菜七、菱八、水芹九、豆瓣菜十、水蕹菜十一、水芋十二、蒲菜十三、芦蒿十四、其他十五、水生蔬菜的栽培制度十六、绿色食品水生蔬菜生产技术十七、有机食品水生蔬菜生产技术主要参考资料

第一图书网, tushu007.com

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