

<<大豆新品种栽培管理新技术>>

图书基本信息

书名：<<大豆新品种栽培管理新技术>>

13位ISBN编号：9787538152838

10位ISBN编号：7538152830

出版时间：2008-3

出版时间：辽宁科技出版社

作者：辽宁省科学技术协会 编

页数：87

字数：68000

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>

<<大豆新品种栽培管理新技术>>

内容概要

建设社会主义新农村，是党和国家从贯彻落实科学发展观、构建社会主义和谐社会的全局出发作出的重大战略部署，是我国现代化进程中的重大历史任务，是解决“三农”问题的重大举措。

科协作为党领导下的科技群团组织，不仅要积极参与到社会主义新农村建设的伟大事业中，而且必须发挥自身优势，在促进农民素质全面提高这一新农村建设的基础工程中尽显身手，有所作为。

毋庸置疑，建设社会主义新农村是一个长期的全面的目标，既要靠党的政策，又要靠科学技术。我们必须树立以农民为主体的观念，想农民所想，急农民所需，从根本上促进“三农”问题的解决。目前，当务之急是把建设社会主义新农村的实用新技术及时送往农村，让每家每户都能有一个“明白人”，真正掌握一两项技能，不断提高依靠科学技术致富的本领，给农民带来看得见、摸得着的实惠。

这是各级科协组织应尽的职责，也是我们的最大愿望。

为此，辽宁省科学技术协会决定组织编写《建设社会主义新农村科技丛书》，在满足广大农民朋友需要的同时，也为广大科技工作者服务“三农”搭建一个有效平台。

《建设社会主义新农村科技丛书》涵盖种植、养殖、果树、林业、水利、农机、土肥、植保、农副产品加工、生态能源、储运保鲜、设施农业等实用新技术以及经纪人培养、农村专业技术协会发展及经营等内容。

在编写的过程中，我们积极发动省内外农业科技领域的专家、学者，努力用通俗的语言，把国内外最新的优良品种和实用技术深入浅出地撰写出来，尽量做到介绍的技术具体、完整，有可操作性。

为了便于广大农民尽快掌握这些实用技术，加深对问题的理解，以便更好地推广应用，本套丛书系统地介绍了一些基础知识和一些常规性的优良品种，而且每本书都自成体系。

在选题和编写的过程中，我们十分注意的内容的科学性和实践性。

对一些没有经过严格实验，把握不大的品种，我们都严格把关，不受社会上个别商业性炒作所左右，防止给农民造成不应有的损失。

<<大豆新品种栽培管理新技术>>

书籍目录

一、当今世界“大豆热”及大豆的生产形势（一）当今世界“大豆热”（二）大豆的生产形势二、大豆与中国人的关系（一）华夏先民培育了大豆（二）大豆养育了中华民族（三）大豆的保健功能三、关于大豆的生产力（一）如何看待大豆的产量（二）“高产”大豆和“超高产”大豆四、大豆品种性状及近年辽宁省推广的大豆品种（一）大豆品种性状特点（二）大豆品种的适应性（三）近年辽宁省育成并通过审定的大豆品种五、大豆栽培及管理（一）大豆的轮作倒茬（二）辽宁省春大豆生产技术操作规程（三）省外几种大豆栽培方法简介六、大豆的病虫草害及其防治（一）大豆的主要病害及其防治（二）大豆的主要虫害及其防治（三）大豆田的主要杂草及其防治（四）农药使用准则（五）“预防为主，综合防治”

<<大豆新品种栽培管理新技术>>

章节摘录

二、大豆与中国人的关系 (一) 华夏先民培育了大豆 在农业生产产生之前, 原始人类是靠渔猎动物和采集植物而生存的。

俗话说, “一方水土养一方人”。

考古发掘表明, 最早种植小麦、大麦的是近东地区的先民; 水稻种植发源于亚洲南部(包括我国的华南地区); 粟(谷子)、黍(糜子)在我国华北、西北地区种植最早; 玉米最初是北美土著先民开始种植的。

大豆的起源地则在中国。

所有的栽培植物包括大田作物都起源于野生植物。

原始先民最初从自然界采集果实和种子充饥, 经过几千年也许上万年重复挑选、种植, 最终才将野生植物驯化成了人工栽培的植物——大田作物、蔬菜、果树等。

大豆是华夏先民创造的珍贵食物。

栽培大豆来源于野生大豆。

野生大豆即(豆)豆。

北起黑龙江省的漠河(北纬53度28分), 南到海南岛崖县(北纬18度); 东起黑龙江省的抚远县(东经135度), 西到甘肃省敦煌(东经95度), 所到之处都有野生大豆生长。

如此丰富的自然资源给先民提供了选择、种植、改良、驯化大豆的条件。

据成书于公元前1世纪的《史记》记载, 早在五帝(黄帝、颛顼、帝喾、尧、舜)时代(距今约四五千年), 大豆(菽)已经成为华夏先民赖以生存的“五谷”(黍、稷、菽、麦、稻)之一。

这里的“菽”即是大豆。

在距今约2700~2200年前的春秋战国时期, 菽和粟是并重的。

《孟子》一书写道: “圣人治天下, 使有菽粟如水火, 菽粟如水火, 而民焉有不仁者乎。”

当时的先哲们把这两种作物的丰歉看做是治国安民的大事。

到了汉代, 我国华北一带种植大豆的面积已占作物总播种面积的25%~40%。

(二) 大豆养育了中华民族 人们都知道, 人体需要吸收碳水化合物、蛋白质、脂肪以及各种矿物质、维生素等才能维持生命, 才能保持健康的体魄。

我们中国人历来以谷物为主食, 而谷物的蛋白质和脂肪含量偏低, 能够补充这一不足的, 恰是大豆。

在大豆籽粒所含的干物质中, 蛋白质约占40%, 脂肪约占20%, 碳水化合物约占35%。

灰分约占5%。

就营养价值而言, 大豆所含的人体必需的8种氨基酸(特别是赖氨酸、色氨酸等)和两种人体必需的脂肪酸(亚油酸、亚麻酸)数量是任何一种粮食所不能比拟的。

据《战国策》记述, “民之所食, 大抵豆饭藿羹。”

由此可知。

两千年前的平民百姓吃的, 是用大豆和谷物做成的豆饭和用大豆叶(藿)做成的菜羹。

据说直到现在, 西北有的地方还将大豆叶片腌制成咸菜食用。

大豆除了直接食用之外, 还可以加工成各种豆制品。

豆豉早在战国时代即发明了, 这是一种将大豆泡透煮熟、经发酵制成的豆制品。

《楚辞》中曾记载过豆豉。

豆腐制作始于汉代, 后来豆腐日益普及, 成为中国人的重要副食品。

孙中山先生非常提倡食用豆腐, 他说: “夫豆腐者, 实植物之肉料也。”

此物有肉料之功, 而无肉料之毒。

”至于豆浆、豆腐、腐乳等都是中国人餐桌上几乎天天必备的食品, 自不待言。

<<大豆新品种栽培管理新技术>>

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>