

<<农民致富大讲堂系列>>

图书基本信息

书名：<<农民致富大讲堂系列>>

13位ISBN编号：9787543327092

10位ISBN编号：7543327090

出版时间：2010-3

出版时间：天津科技翻译出版公司

作者：楼辰军 编

页数：103

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>

## <<农民致富大讲堂系列>>

### 前言

鲜食玉米作为一种集水果、蔬菜、饲料于一身的新型经济作物，主要包括糯玉米和甜玉米。随着人们生活水平的不断提高，饮食结构上发生了变化，对玉米等粗粮有了新的认识，开始讲求营养、风味和口味，因此鲜食玉米越来越受到国内外广泛关注。

在美国，糯玉米主要有两大用途，一是工业利用，二是用作饲料。

在工业方面，由于糯玉米支链淀粉胶的透明度和稳定性好，使得糯玉米特别适于商品加工中加稠、制罐、冷冻，还广泛应用于造纸、纺织与黏着剂工业。

甜玉米在欧美等西方国家早已成为深受消费者欢迎的常规食品，目前世界甜玉米罐头的贸易量已超过10万吨，其中日本的年进口量就达5万吨，同时还有速冻甜玉米可一年四季供应市场，市场前景十分看好。

随着我国对外贸易的发展，甜、糯玉米生产也出现了可喜形势，现阶段糯玉米生产还是以鲜食型为主。

我国玉米面积达0.2亿公顷，若拿出玉米总面积的1%~2%发展糯玉米，其经济价值是相当可观的。因此，开发甜、糯玉米生产和加工技术，具有较高的经济效益和市场发展前景。

<<农民致富大讲堂系列>>

内容概要

《鲜食玉米栽培技术100问》立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年、多领域的科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。

语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。

本丛书涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“课堂”，学到想要了解的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。

<<农民致富大讲堂系列>>

作者简介

楼辰军，1996年7月获得西北农林科技大学学士学位。  
现在天津市农作物研究所从事玉米育种研究工作，2007年被评为副研究员，参与多项国家级和市级研究项目。

## 书籍目录

第一章 鲜食玉米生产概述1. 鲜食玉米都包括哪些玉米2. 为什么要种植鲜食玉米3. 甜玉米有哪些类型4. 什么样的玉米称糯玉米5. 食用鲜食玉米有哪些营养6. 国外鲜食玉米发展状况如何7. 国内鲜食玉米发展怎样8. 甜、糯玉米的饲用价值有哪些9. 甜、糯玉米的育种情况如何10. 鲜食玉米自交系育种方法有哪些11. 鲜食玉米杂交品种是如何选育出来的12. 鲜食玉米发展前景怎样13. 鲜食玉米利用价值如何14. 甜玉米如何深加工利用15. 糯玉米如何深加工利用第二章 鲜食玉米品种 (一) 国审甜、糯玉米品种16. 京科甜12617. 万甜182618. 京科糯200019. 金糯62820. 郑黄糯2号21. 莱农糯10号 (二) 天津市审定的甜、糯玉米品种22. 金帅23. 鑫甜2号24. 万甜200025. 君糯200926. 津糯20527. 黑凤 (三) 北京市审定的甜、糯玉米品种28. 奥甜821029. 甜单660830. 京科糯200831. 斯达2732. 雪糯2号 (四) 河北省审定的糯玉米品种33. 燕金香糯1号34. 万家金糯35. 彩香糯8号36. 鄂白糯1号37. 甜黏2号38. 香雪公主39. 珏糯1号 (五) 鲜食玉米新组合40. 津科糯20841. 津科糯209第三章 鲜食玉米栽培技术42. 播前如何整地43. 选用鲜食玉米品种应注意哪些问题44. 鲜食玉米如何播种45. 鲜食玉米种植的几个要素46. 地膜覆盖育苗移栽有什么优点47. 鲜食玉米地膜覆盖育苗移栽有何技术要领48. 播种玉米用啥地膜好49. 玉米缺苗的原因50. 超甜玉米缺苗的原因及对策51. 提高玉米出苗率的种子处理方法52. 鲜食玉米种植的合理密度范围是多少53. 鲜食玉米分蘖怎么处理54. 糯玉米的栽培要点55. 早春甜玉米种植技术56. 鲜食玉米为什么要隔离种植, 怎样隔离57. 鲜食玉米无公害早熟栽培技术58. 无公害鲜食玉米常用农药有何要求59. 鲜食玉米施肥技术60. 鲜食玉米测土配方施肥技术61. 玉米缺肥的症状及原因62. 怎么确定甜、糯玉米的最佳采收期63. 鲜食玉米低温冷藏保鲜技术64. 甜玉米如何速冻保鲜65. 甜玉米如何冷藏运输66. 鲜食玉米的畸形生长现象及其原因67. 玉米为何花期不遇68. 常用玉米除草剂的种类和使用技术69. 涝害和湿害对玉米生长发育的危害70. 干旱对鲜食玉米有何不良影响第四章 鲜食玉米主要病虫害防治 (一) 生理病害71. 死苗和弱苗的发病原因72. 死苗和弱苗的防治方法73. 空秆的发生原因74. 空秆早期防治方法75. 秃尖与缺粒的发病原因76. 秃尖与缺粒的防治方法77. 怎样防止甜玉米秃顶、缺粒78. 倒伏发生原因79. 倒伏的防止措施 (二) 真菌、细菌病害80. 何为玉米茎腐病81. 玉米茎腐病发病条件82. 玉米茎腐病防治方法83. 玉米大小叶斑病症状如何识别84. 影响大小斑病发病的因素85. 玉米大小斑病的防治方法86. 玉米粗缩病的危害87. 玉米粗缩病有何症状88. 粗缩病的农业防治方法89. 粗缩病的化学防治90. 玉米褐斑病为害症状91. 褐斑病发病规律92. 玉米褐斑病防治方法 (三) 虫害93. 玉米螟危害情况94. 玉米螟防治措施95. 玉米象危害情况96. 玉米象防治措施97. 玉米蚜危害情况98. 玉米蚜防治措施99. 玉米红蜘蛛危害情况100. 玉米红蜘蛛防治技术

章节摘录

14.甜玉米如何深加工利用 甜玉米的利用有两个方面：一是在甜玉米授粉20天~25天以鲜果穗的形式直接供应市场，随收随售；二是加工成甜玉米制品在市场上销售。

目前甜玉米的加工产品主要有甜玉米罐头、速冻甜玉米和脱水甜玉米三种。

甜玉米罐头又分为整粒类型、奶油状（糊状）类型和整穗类型。

近年来，整穗类型的罐头已被速冻甜玉米所取代。

速冻甜玉米又分整穗速冻和脱粒速冻两种。

普通甜玉米以整粒型速冻为佳；超甜玉米则以整穗型速冻为宜，可以获得较好的食用效果。

（1）甜玉米罐头食品：主要有整粒状和糊状两种类型。

从国际市场近况来看，整粒状罐头比糊状罐头似乎更受欢迎，售价也略高。

在加工过程中，可以根据消费者的口味需要添加各种作料，制作而成不同风味的产品。

果穗采收后如在常温下放置过久，将严重影响罐头产品的品质和风味，甚至根本无法加工利用。

因此，制作罐头用的普通甜玉米或加强甜玉米，要求随采收随加工，采收后的果穗最好在半天时间之内进行加工。

加工糊状罐头的主要程序是：首先剥去果穗苞叶，清除残余花丝和杂质。

编辑推荐

现在献给读者的是一本介绍有关鲜食玉米的知识和栽培技术的通俗读物。本书适合广大农民朋友阅读，对农业推广和广大农村干部，系统地掌握鲜食玉米种植的知识与技术也是一本很好的读物。在编写过程中，编者力图用农民能够接受的语言，深入浅出地介绍种植鲜食玉米可能遇到的技术问题和应该了解的知识。书中按基础知识、品种和种子、栽培技术、病虫害防治的顺序，提出并回答了有关鲜食玉米的问题100个，其中包括了近年在京、津、冀一些选育审定的新品种、栽培方法等科学技术，相信农民朋友一定会从中受益。

<<农民致富大讲堂系列>>

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>