

<<油菜栽培实用技术>>

图书基本信息

书名：<<油菜栽培实用技术>>

13位ISBN编号：9787548702887

10位ISBN编号：7548702884

出版时间：2011-8

出版时间：中南大学出版社

作者：范连益 等著

页数：289

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>

## <<油菜栽培实用技术>>

### 内容概要

《油菜栽培实用技术》是我国第一大油料作物，年种植面积1.1亿亩左右，总产量约1200万吨，面积和总产均居世界前列，产油量约占国产植物油总量的43%左右，占国内植物油总消费量的近20%，在我国食用植物油份额中占据着举足轻重的地位。

近年来，随着高产、优质品种的选育及栽培技术的不断改进，油菜生产无论从面积、单产还是总产等方面均有大幅度提升，新品种、新技术在油菜生产中的重要作用已逐渐展露，此外，农民及基层农技工作者对新技术的需求也在不断增加。

为了能更好地指导我省油菜生产，促进我省油菜产业的发展，《油菜栽培实用技术》系统地介绍了我国油菜生产概况、油菜生长发育特性、油菜栽培技术及技术集成、油菜病虫草害的防治等知识，以期能为油菜新品种、新技术的推广应用以及农民朋友油菜种植增产、增收起到一定的作用。

## &lt;&lt;油菜栽培实用技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 油菜基础知识第一节 油菜生产概况第二节 油菜的起源、分类及分布第三节 油菜的生物学特性第四节 油菜的产量与品质形成第二章 油菜高产栽培技术第一节 品种选择第二节 油菜播种期的确定第三节 油菜育苗移栽第四节 油菜直播第五节 大田管理第六节 油菜栽培中的一些常见症状及防治第三章 油菜栽培技术集成第一节 优质油菜保优栽培技术第二节 油菜秋发栽培技术第三节 稻田油菜免耕直播栽培技术第四节 油菜免耕移栽技术(板田移栽)第五节 稻茬油菜套直播(谷林套播)油菜栽培技术第六节 双季稻田油菜移栽高产栽培技术第七节 棉地油菜育苗移栽高产优质栽培技术第八节 油菜生产机械化技术要点(农业部,试行)第九节 优质油菜“一菜两用”栽培技术第十节 迟播迟栽油菜栽培技术要点第四章 油菜的营养特性与施肥第一节 油菜对养分的需求特点第二节 土壤肥力状况第三节 油菜栽培主要营养元素用量推荐第四节 油菜肥料施用技术第五节 油菜“花而不实”症与硼肥施用技术第五章 油菜的需水特性及早灾、渍害防治第一节 油菜的需水特性第二节 油菜旱灾及综合防治第三节 油菜渍害及综合防治第四节 油菜收获期阴雨的影响及应对措施第六章 油菜的抗冻特性及冷害、冻害防治第一节 冷害和冻害症状及对油菜生长发育的影响第二节 油菜冻害调查及冻害程度分级第三节 油菜冻害的预防措施第四节 油菜冻后补救措施第七章 油菜主要病害及其防治第一节 油菜猝倒病第二节 油菜菌核病第三节 油菜病毒病第四节 油菜霜霉病第五节 油菜根肿病第六节 油菜白锈病第八章 油菜主要虫害及其防治第一节 猿叶虫第二节 蚜虫第三节 菜青虫第四节 小菜蛾第五节 菜螟第六节 油菜潜叶蝇第九章 油菜新型灾害——鸟害第十章 油菜草害及综合防治第一节 油菜田主要杂草及危害第二节 油菜草害发生规律第三节 油菜草害的程度分级及预警第四节 油菜草害的防治措施第五节 油菜田化学除草存在的主要问题第六节 除草剂选择及使用原则第十一章 目前主推油菜品种简介附录1 经济作物种子质量标准——油料类附录2 油菜品种试验考查记载标准附录3 油菜田间观察记载项目标准附录4 油菜春季田间管理技术参考文献

## &lt;&lt;油菜栽培实用技术&gt;&gt;

## 章节摘录

1.油菜是优良的食用植物油源 食用油是人体内重要的能量来源。在生活水平较高的国家,食用油提供的能量占人体消耗能量的30%以上,如欧洲国家为40%~45%、美国为30%~40%。

哺乳期婴儿所需能量的45%~50%来自脂肪,脂肪对成长中的儿童尤为重要。

油菜种子含油丰富,脂肪含量约占种子干重的30%~50%。

在湖南省,种植一亩(1亩~666.7 m<sup>2</sup>)油菜可产菜籽100~200kg,可榨菜油35~70kg。

菜籽油是良好的食用油,含有丰富的脂肪酸和多种维生素,富于营养,又易消化。同时,它还是最健康的植物油,它的饱和脂肪酸含量不超过7%,是所有植物油中饱和脂肪酸含量最低的。

菜籽油中单烯不饱和脂肪酸和多烯不饱和脂肪酸(两种物质在降低血液胆固醇含量方面具有一定的效用)含量远远高于动物油,与其他植物油相比,双低菜籽油中单烯不饱和脂肪酸的含量也相对较高,多烯不饱和脂肪酸含量居中,对降低血液中胆固醇含量,预防心血管疾病有良好的作用,长期食用有利于人类的心血管健康。

菜籽油还对肝功能有益,在肝脏病理状态下,其脂肪也能被肝脏正常代谢,是其他动物油所不及的。菜籽油还含有丰富的亚油酸和亚麻酸。

亚油酸和亚麻酸都是动物必需的脂肪酸。

亚油酸在体内参与磷素的合成,并以磷脂形式出现在线粒体和细胞膜中,新生组织和受损组织修复都需要亚油酸,缺乏亚油酸会引起生长停滞,产生脱毛和雌性不孕症。

菜油中所含的多种维生素,如维生素A、维生素D、维生素E是人体脂溶性维生素的重要来源。

优质菜籽油可以与橄榄油和茶油媲美,是人类膳食的必需品。

除直接用于烹调外,菜油经过精炼、脱色、脱脂或氢化处理等手段,还可加工成起酥油、色拉油、人造奶油等,在食品工业中得到广泛应用。

.....

<<油菜栽培实用技术>>

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>