

<<大豆栽培与加工实用技术>>

图书基本信息

书名：<<大豆栽培与加工实用技术>>

13位ISBN编号：9787548704355

10位ISBN编号：7548704356

出版时间：2012-1

出版时间：李小红、王利群 中南大学出版社 (2012-01出版)

作者：李小红，王利群 著

页数：211

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>

<<大豆栽培与加工实用技术>>

内容概要

大豆不仅是世界主要农产品之一，也是我国四大粮食和油料作物之一，大豆油消费量居世界食用油消费首位，豆粕是世界蛋白饲料的主要品种，其主要营养成分高于水稻、小麦、玉米，可与肉、蛋、奶相媲美。

随着社会经济的发展、人们膳食结构的改变以及大豆独特的营养保健功能及其药用价值得到人们的公认，大豆作为重要的工农业生产原料和生活必需品，消费量迅速增加，目前国产大豆产量严重不足，成为我国供求矛盾较为突出的农产品，进口量居高不下，2010年进口量巨幅增加，占全球总进口量的54%，进口年增量创下历史最高记录，自给率仅20.1%，对我国大豆产业的发展造成巨大冲击。立足国内生产，提高大豆产量。

扩大大豆种植面积，改善国产大豆的商品品质和内在品质，是提高国产大豆市场竞争力，最大限度满足国内工农业生产和人们生活需要，实现大豆产业稳步发展的必由之路。

我国南方气候条件优越，红黄壤资源丰富，是我国大豆的重要产区之一，发展大豆生产特别是间套作的潜力很大。

为大力推广以良种为中心的综合高产配套栽培技术，加快南方大豆生产的发展，在总结多年大豆育种栽培技术研究和示范推广的基础上，结合各地农民的实践经验，并参考同行相关专著和论文，我们编写了本书。

<<大豆栽培与加工实用技术>>

书籍目录

第一章 发展大豆生产的重要意义第一节 大豆的营养价值第二节 大豆的市场需求第三节 大豆在农业可持续发展中的重要地位第二章 湖南大豆生产概况第一节 湖南大豆品种的生态类型第二节 湖南大豆种植区划第三节 湖南大豆耕作栽培制度第三章 大豆的生长发育第一节 种子萌发和出苗第二节 幼苗的生长第三节 花芽的分化第四节 开花与结荚第五节 鼓粒与成熟第六节 大豆根及根瘤第四章 大豆对环境条件的要求第一节 大豆对气象因子的要求第二节 大豆对土壤条件的要求第五章 大豆高产栽培技术第一节 春大豆高产栽培技术第二节 夏大豆高产栽培技术第三节 秋大豆高产栽培技术第四节 菜用大豆高产栽培技术第五节 田埂豆高产栽培技术第六节 红黄壤大豆高产栽培技术第七节 大豆间套作高产高效栽培技术第六章 大豆的收获与贮藏第一节 大豆的收获第二节 大豆种子贮藏第七章 大豆种子劣变、种子质量和秋繁留种第一节 大豆种子劣变第二节 大豆种子质量第三节 大豆的秋繁留种第八章 大豆主要病虫害第一节 大豆主要病害第二节 大豆主要虫害第九章 大豆食品加工第十章 大豆优良品种介绍参考文献

<<大豆栽培与加工实用技术>>

章节摘录

版权页:第一章 发展大豆生产的重要意义第一节 大豆的营养价值大豆籽粒主要营养物质是蛋白质和脂肪,二者约占干重的60%,还含有26%的碳水化合物,5%左右的灰分以及少量的膳食纤维、磷脂、低聚糖、异黄酮、皂苷和维生素等。

一、大豆是种植业产品中蛋白质含量最高的作物,是人类非常理想的食用植物蛋白源。

蛋白质是生命存在的形式,人类食用蛋白质主要有植物蛋白质和动物蛋白质两大类,其中植物蛋白质占70%以上。

大豆籽粒一般含蛋白质40%左右,因品种类型、气候土壤条件而波动,最高可达52%以上,比禾谷类作物小麦、稻米、玉米等高3~4倍,也高于肉类、蛋类和奶类,是种植业产品中蛋白质含量最高的作物(表1-1)。

大豆蛋白质不仅含量高,而且质量好,氨基酸种类齐全,多数氨基酸含量高于肉、蛋、奶和禾谷类,尤其是人体不能合成的8种必需氨基酸含量丰富,其中赖氨酸、色氨酸含量均比其他作物高很多(表1-2)。

大豆蛋白质中各种氨基酸的组成比较平衡,组成比例与人体必需氨基酸相当,根据世界卫生组织所用的蛋白质评价标准,大豆评级与氨基酸模式最好的鸡蛋相近,属于完全蛋白质。

<<大豆栽培与加工实用技术>>

编辑推荐

《农民致富路路通:大豆栽培与加工实用技术》由中南大学出版社出版。

<<大豆栽培与加工实用技术>>

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>