

<<优质木瓜无公害丰产栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<优质木瓜无公害丰产栽培技术>>

13位ISBN编号：9787807344704

10位ISBN编号：7807344709

出版时间：2008-8

出版时间：黄河水利出版社

作者：陈春玲，高广梅 编

页数：204

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>

## <<优质木瓜无公害丰产栽培技术>>

### 内容概要

《优质木瓜无公害丰产栽培技术》是作者在承担编写国家林业行业标准LY/T1661—2006《木瓜栽培技术规程》的过程中，总结多年从事木瓜生产的实践经验和技术研究成果，并广泛吸取全国各木瓜产区的生产经验和加工技术编写而成的。

主要内容包括木瓜的栽培价值、与番木瓜的区别、木瓜的优良品种、生物学特性、生态区域划分、无公害木瓜生产标准、苗木繁育、丰产园建立、土肥水及花果管理、果实套装、整形修剪、低产园改造技术、大树移栽技术、主要病虫害的无公害防治技术、果实的采收、贮藏及加工等。

适合广大果农、基层农技人员以及果树爱好者阅读。

## <<优质木瓜无公害丰产栽培技术>>

### 书籍目录

第一章 木瓜的栽培价值第一节 木瓜的经济价值第二节 木瓜的番木瓜的区别第二章 木瓜的栽培历史与生产现状第一节 栽培历史第二节 生产现状第三章 木瓜的种类及优良品种第一节 木瓜的植物学分类第二节 光皮木瓜及其优良品种第三节 皱皮木瓜及其优良品种第四章 木瓜的生物学特性第一节 根系的特性第二节 芽、叶及枝的特性第三节 结果特性第四节 果实的生长发育第五章 木瓜的适生环境条件及生态区域划分第一节 木瓜的生命周期第二节 木瓜的适生环境条件第三节 生态区域划分第六章 优质木瓜无公害丰产栽培的要求第一节 无公害木瓜生产标准第二节 无公害木瓜的产地环境标准第三节 无公害木瓜生产农业投入品标准第七章 苗木繁育技术第一节 种子的采集与贮藏第二节 苗圃地选择与规划第三节 实生苗的培育第四节 嫁接苗的培育第五节 扦插育苗第六节 苗木缺素症的症状及诊断第七节 苗木出圃第八章 优质木瓜无公害丰产园的建立第一节 无公害木瓜园的选择与规划设计第二节 整地与栽植建园第九章 土肥水及花果管理技术第一节 土肥水管理第二节 花果管理技术第十章 整形修剪技术第一节 整形修剪的依据及原则第二节 修剪时期的方法第三节 主要树形结构及各龄期修剪特点第十一章 低产木瓜园的技术改造措施第一节 木瓜大树低产改造技术措施第二节 幼龄木瓜园低产改造技术第十二章 木瓜大树移栽技术第一节 木瓜大树移栽成活的原理第二节 移栽季节第三节 木瓜大树移栽的关键技术第四节 木瓜大树移栽后易出现的病症第五节 移栽大树死亡的主要原因及促进成活的先进技术第十三章 木瓜园主要病虫害的无公害防治技术第一节 木瓜园无公害病虫害防治中非药物防治方法……第十四章 木瓜的采收、贮藏及加工附录 木瓜园周年管理工作历参考文献

## &lt;&lt;优质木瓜无公害丰产栽培技术&gt;&gt;

## 章节摘录

第一章 木瓜的栽培价值 木瓜果实中富含蛋白质、糖类、有机酸类、多种维生素和矿物质元素，是一种果中珍品，具有很高的药用、保健和营养价值。

木瓜自古至今一直是我国传统的名贵中药材，是不少地方的土特产，在果实的应用开发方面，已研究开发出新的抗病毒、抗肿瘤等医药产品和保健药品、保健口服液等；加工成的果酒、饲料、果酱等产品深受人们欢迎；提取出的天然香精能用做食品、化工用品的香料成分。

近年来，木瓜的食用保健价值已逐步得到了社会的认可。

随着木瓜果实新的药用、食用价值和保健功效的进一步研究开发，木瓜作为一种新兴的经济树种，集药用、食用、观赏于一体，市场前景广阔，栽培价值极高。

第一节 木瓜的经济价值 一、园林绿化美化的珍奇树种 观花 三春时节，木瓜花或先叶开放，或花叶并举，花期长且早，花色深红、浅红、娇白等多种，成簇成串，艳如桃花，盛似海棠。唐朝刘言史就有“挹露凝氛紫艳新，千般婀娜不胜春。

年年此树开花日，出尽丹阳郭里人”的诗句，恰当地赞美了木瓜花盛开的美景。

观形 木瓜树冠丰满，树姿优美。

枝干上脱落的树皮斑痕明显，绿褐相间，斑纹美观；木瓜树形古朴苍劲，神形俱佳，犹如深山老林经千百年风雨洗礼挖掘出的古树盆景，又如经千百艺人精心雕刻出品的古老树桩根艺。

观果 木瓜果柄粗壮，竖直坚硬，似直接针在枝干上，果实或朝天，或横卧，深秋果实金黄，经霜不落。

金黄的果实在冬季萧瑟的景色中，犹为壮观。

木瓜树，无论观形、观果、观花都令人心旷神怡，备感清新。

它的观赏价值是其他园林树木所无法相比的，被国内专家认定为一级园林绿化树种。

二、高档的室内闻香观赏品 森瓜果是高档、稀有的观赏品。

果实金黄，果型端庄硕大，极耐贮藏，在室内摆放3~6个月，不腐烂、不变形，果香仍旧清新自然。人们常把木瓜放入果盘，置于客厅、会议室、卧室、书房、驾驶室等处，缕缕深幽的清香，令人心旷神怡。

观之久久不厌，抚之爱不释手。

木瓜果成熟后用手搓之，手上可维持至少1小时的香气。

怪不得陆游有诗咏木瓜：“宣城绣瓜有奇香，偶得并蒂置枕旁。

亡根互用亦何常，我以鼻嗅代舌尝。

”这足以证明木瓜果实的观赏价值和香味的神奇魅力。

三、神奇的药用功效 木瓜是我国传统的名贵中药材，具有和肝养胃、益肺滋脾、软化血管、降低血压、抗菌消炎、消肿止痛之功效。

近代医学通过对木瓜脂溶性成分进行分离，在木瓜中发现有大量生理活性物质——齐墩果酸，其含量为鲜果重的0.1%，约占干果重的1%。

齐墩果酸有较强的护肝作用，能促进肝细胞再生，可使其变性坏死的肝组织恢复正常功能。

齐墩果酸还能阻止人体致癌物质亚硝酸的合成，对艾氏腹水癌细胞内瘤-180及女性宫颈癌细胞JTC-26有明显的抑制作用，且抗癌成分的药效也比较稳定。

随着科学技术的发展，木瓜新的药用价值正在逐步被开发应用。

<<优质木瓜无公害丰产栽培技术>>

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>