

<<坚果生产技术>>

图书基本信息

书名：<<坚果生产技术>>

13位ISBN编号：9787807621416

10位ISBN编号：7807621419

出版时间：2007-12

出版时间：吉林出版集团有限责任公司

作者：王连君 编

页数：88

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>

<<坚果生产技术>>

内容概要

本书是“新农村建设丛书”之第五辑，全书共分5个章节，具体内容包括绪论、板栗、核桃、榛子和仁用杏。

该书是一套社会主义新农村建设的指导用书，成为一套指导农民增产增收、脱贫致富、提高自身文化素质、更新观念的学习资料，成为农民的良好益友。

书籍目录

第一章 绪论第二章 板栗 第一节 概述 第二节 种类与品种 第三节 生物学特性 第四节 栽培技术要点
第五节 病虫害防治第三章 核桃 第一节 概述 第二节 种类与品种 第三节 生物学特性 第四节 栽培技
术要点 第五节 病虫害防治第四章 榛子 第一节 概述 第二节 种类与品种 第三节 生物学特性 第四节
栽培技术 第五节 病虫害防治第五章 仁用杏 第一节 概述 第二节 种类与品种 第三节 生物学特性 第
四节 栽培技术 第五节 病虫害防治

章节摘录

第一章 绪论 一、坚果的概念 果树栽培学上的坚果是指果实外面具有坚硬的内果皮为外壳，食用部分多属种子，含水分较少（通称干果）的一类果树，如板栗、仁用杏、红松、开心果（阿月浑子）、扁桃、银杏、香榧、榛和核桃等。

本书主要介绍吉林省常见的板栗、仁用杏、榛和核桃。

板栗为木本粮食果树之一，果实营养丰富，碳水化合物为62%，主要以淀粉形式存在于果实中。榛和核桃都是价值较高的油料果树，榛仁中含油量为50%-54%，出油率30%以上，特别是含磷量高，为56毫克/100克；核桃仁中含油80%以上，出油率可达50%，特别是含钙量高，为116毫克/100克。

杏仁营养价值很高，富含蛋白质、碳水化合物、粗纤维、脂肪、糖类、及多种维生素。苦杏仁还是一种良药。

中医认为，杏仁味苦，性温，入肺、大肠。

具有祛痰止咳、平喘润肠、消食解毒之功效。

板栗果实可直接糖炒和煮食，杏仁、榛仁和核桃仁还可鲜食。

四种坚果果实均可用于加工，既可加工罐头、糖果、羹、饮料和冲剂等，又能制作高级滋补品。

板栗各部均可入药，栗果可健脾益气、除湿热，果壳治反胃，叶可作收敛剂，树皮煎汤可治丹毒。

榛仁具益气、开胃、明目功能，主治病后体虚。

核桃仁能补气益血，润肺化痰，温肾润肠，可治肾虚腰疼、便秘等症。

此外，四种坚果的树干可用于加工木器，树叶可作饲料。

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>