

<<茄果类蔬菜>>

图书基本信息

书名：<<茄果类蔬菜>>

13位ISBN编号：9787810669771

10位ISBN编号：781066977X

出版时间：2006-01-01

出版时间：中国农业大学出版社

作者：高中强

页数：177

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>

## &lt;&lt;茄果类蔬菜&gt;&gt;

## 前言

近年来,我国蔬菜产业发展迅速,据统计,十年来蔬菜的播种面积年平均增长达12%,总产量年平均增长15%。

蔬菜生产已经成为许多地区农业结构调整的主要内容,在增加农民收入、实现脱贫致富方面发挥了重要作用。

蔬菜产业在迅猛发展的同时,也出现了许多突出的问题,主要表现在工业“三废”污染对蔬菜生产环境破坏严重,各地技术水平参差不齐,种植户片面追求高产而忽视质量,大量、不合理使用化学品,导致蔬菜的产品质量下降,栽培效益降低等,甚至还出现了因食用农药残留超标的蔬菜导致中毒的情况,已经不能适应人们对蔬菜产品多样化、优质化和安全、卫生的要求。

特别是我国加入WTO)以来,作为具有国际优势的蔬菜产业得到了进一步快速发展的机遇,但是,国际市场对我国蔬菜产品需求量大量增加的同时,也对产品的质量提出了更高的要求。

因此,过去那种简单、粗放的蔬菜生产模式,已经不能适应大流通、大市场以及参与国际竞争的要求。

农业部自2001年起,组织实施了“无公害食品行动计划”,主要目的是为了解决蔬菜农药残留超标、畜禽生产过程中滥用禁用药物、贝类产品污染以及出口农产品质量安全问题,其中无公害蔬菜的生产是一项重点内容,计划利用3~5年的时间基本实现食用农产品的无公害生产。

编写本书的目的就是为了茄果类蔬菜无公害高效生产技术的普及和推广。

## <<茄果类蔬菜>>

### 内容概要

《茄果类蔬菜》为“无公害农产品高效生产技术丛书”中的一本，分析了无公害蔬菜生产的现状、存在的问题，介绍了无公害蔬菜生产的技术体系，较全面地总结了近年来各地在茄果类蔬菜生产上不断进行研究和探索的成果，如引进并筛选的大量优良的茄果类蔬菜新品种，试验、应用的许多新材料、新产品、新制剂，研究、总结出的高产优质配套栽培技术，研制、开发出多种多样的茄果类蔬菜储藏保鲜及加工工艺，以及各地推广的高产典型和高效益样板等，内容比较丰富，系统性强，技术含量较高，具有较强的科学性、实用性及可操作性，对指导茄果类蔬菜无公害生产，提高种植效益具有一定的参考价值和指导意义，能够为广大农民朋友和技术推广人员提供参考和帮助。

## &lt;&lt;茄果类蔬菜&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 概述一、茄果类蔬菜的基础知识二、无公害蔬菜以及绿色食品蔬菜、有机食品蔬菜的含义与发展三、无公害蔬菜产地环境要求四、无公害农产品管理办法五、主要公害种类及发生原因六、无公害生产的综合技术措施七、茄果类蔬菜设施栽培的常见类型提示问答第二章 番茄无公害高效栽培技术一、番茄植株的特点二、番茄对外界条件的要求三、番茄的生长阶段四、番茄的产量构成及增产途径五、番茄的类型与品种六、番茄的主要栽培形式七、番茄的育苗技术八、日光温室冬春茬番茄无公害栽培九、日光温室秋延迟无公害管理技术要点十、露地番茄越夏栽培技术十一、日光温室番茄无公害生产新技术十二、番茄的主要病害及其无公害防治十三、番茄的主要虫害及其无公害防治十四、番茄生理性病害及其防治十五、番茄缺素状的识别与防治十六、番茄生产的肥害与防治十七、番茄的采收、储藏和加工提示问答第三章 茄子无公害高效栽培技术一、茄子的基础知识二、类型与品种选择三、茄子的嫁接技术四、无公害栽培技术五、病虫害无公害综合防治技术六、储藏加工技术提示问答第四章 辣椒无公害高效栽培技术一、辣椒的基础知识二、辣椒的品种选择三、无公害栽培技术四、干辣椒栽培技术五、彩椒栽培技术六、观赏辣椒栽培技术七、辣椒系列食品加工方法第五章 秸秆生物反应堆技术在茄果类蔬菜无公害生产上的应用一、秸秆生物反应堆技术在保护地蔬菜栽培上应用的效果二、秸秆生物反应堆设计方式三、秸秆生物反应堆技术在茄果类蔬菜上的应用四、秸秆生物反应堆的合理运用与操作注意事项提示问答参考文献

## &lt;&lt;茄果类蔬菜&gt;&gt;

## 章节摘录

(二) 绿色食品蔬菜 绿色食品是遵循可持续发展原则,按照特定生产方式生产,经专门生产机构认定,许可使用绿色食品标志商标的无污染、安全、优质、营养的食品。绿色食品标准分为两个技术等级,即AA级绿色食品标准和A级绿色食品标准。AA级绿色食品标准要求,生产地的环境质量符合《绿色食品产地环境质量标准》,生产过程中不使用化学合成的农药、肥料、食品添加剂、饲料添加剂、兽药及有害于环境和人体健康的生产资料,而是通过使用有机肥、种植绿肥、作物轮作、生物或物理方法等技术,培肥土壤、控制病虫草害、保护或提高产品品质,从而保证产品质量符合绿色食品产品标准要求。A级绿色食品标准要求,生产地的环境质量符合《绿色食品产地环境质量标准》,生产过程中严格按绿色食品生产资料使用准则和生产操作规程要求,限量使用限定的化学合成生产资料,并积极采用生物学技术和物理方法,保证产品质量符合绿色食品产品标准要求。

我国绿色食品蔬菜的开发始于20世纪90年代初。在绿色食品发展初期,绿色食品蔬菜开发较少,每年批准使用绿色食品标志的蔬菜产品数仅占全国绿色食品产品数的5%左右。1996年以后,绿色食品蔬菜才得到较快的发展,并形成一定规模。截至1998年底,我国共有95家企业的144个蔬菜产品有权使用绿色食品标志。

<<茄果类蔬菜>>

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>