

<<豆类蔬菜>>

图书基本信息

书名：<<豆类蔬菜>>

13位ISBN编号：9787811170184

10位ISBN编号：7811170183

出版时间：2006-6

出版时间：中国农业大学出版社

作者：于开亮

页数：201

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>

<<豆类蔬菜>>

内容概要

《豆类蔬菜》以无公害品质和高效生产技术为切入点，将市场需求、政府倡导与农业生产者的切身利益高度结合，将无公害农产品生产技术有关的理论贯穿于实际操作技术之中，以达学以致用之根本目的，尤其在体例上集各家所长，创立了比较适合读者阅读的全新体例。

《豆类蔬菜》是豆类蔬菜无公害生产从源头到餐桌保证优质、卫生的周年生产及均衡供应等一系列环节，为生产者提供了实际的指导作用。

<<豆类蔬菜>>

书籍目录

第一章 概述第二章 菜豆一、菜豆的基础知识二、优良品种三、栽培技术四、菜豆的间作套种五、菜豆病虫害及其防治六、菜豆贮运保鲜技术七、菜豆加工技术第三章 豇豆一、豇豆的生物学特征二、豇豆对外界环境条件的要求三、豇豆的类型和品种四、豇豆的栽培季节与无公害生产技术五、豇豆主要病虫害无公害防治技术六、豇豆疫病与细菌性疫病的区分与防治第四章 毛豆一、毛豆的生物学特性二、毛豆对外界环境条件的要求三、毛豆的类型和品种四、毛豆的栽培季节五、露地毛豆无公害生产技术要点六、早春大棚毛豆无公害生产技术要点七、毛豆主要病虫害无公害防治技术第五章 荷兰豆一、荷兰豆的形态特征二、荷兰豆对环境条件的要求三、荷兰豆优良品种介绍四、荷兰豆栽培季节与无公害生产技术五、豌豆主要病虫害无公害防治技术第六章 扁豆一、生产概况二、特征特性三、优良品种介绍四、栽培季节与无公害生产技术五、扁豆病虫害无公害防治技术第七章 刀豆一、刀豆的基础知识二、优良品种三、栽培管理技术四、病虫害防治第八章 四棱豆一、四棱豆的形态特征二、四棱豆对环境条件的要求三、四棱豆优良品种介绍四、栽培季节与无公害生产技术第九章 豆类芽苗菜的生产一、豆类芽苗菜的概念二、豆类芽苗菜的特点三、豆类芽苗菜无公害生产技术四、豆类芽苗菜病虫害无公害防治技术第十章 豆类蔬菜贮藏保鲜及速冻加工一、贮藏保鲜二、速冻加工参考文献

<<豆类蔬菜>>

章节摘录

第一章 概述 阅读指南 本章首先介绍了豆类蔬菜——以嫩荚或嫩豆粒作蔬菜食用的栽培种群（共9个属11个种）及其主要特征。

其次介绍了豆类蔬菜的营养价值和药用价值。

另外，还从豆类蔬菜的异交现象、根系、根瘤情况、土壤pH值以及安全食用等方面进行了提示。

豆类蔬菜为豆科一年生或二年生草本植物，是蔬菜中以嫩豆荚或嫩豆粒作蔬菜食用的栽培种群。豆类蔬菜主要包括：菜豆属的菜豆，如红花菜豆，豇豆属的豇豆，大豆属的菜用大豆，豌豆属的豌豆，野豌豆属的蚕豆，刀豆属的蔓生刀豆，扁豆属的扁豆，四棱豆属的四棱豆及黎豆属的黎豆等9个属11个种。

豆类蔬菜营养价值较高，富含蛋白质及较多的碳水化合物、脂肪、钙、磷及各种维生素和矿质元素。

例如：菜豆每100g嫩荚含蛋白质1.1~3.2g，碳水化合物2.3~6.5g，成熟种子的蛋白质含量达22.5%，多花菜豆每100g嫩荚含蛋白质约2.4g，钙3.3mg，蚕豆每100g豆粒含蛋白质9~13g，碳水化合物11.7~15.4g。

。

.....

<<豆类蔬菜>>

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>