

<<梨树高产栽培>>

图书基本信息

书名：<<梨树高产栽培>>

13位ISBN编号：9787508240336

10位ISBN编号：7508240332

出版时间：2006-6

出版时间：金盾出版社

作者：姜淑苓，贾敬贤主

页数：283

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>

<<梨树高产栽培>>

内容概要

主要介绍梨树高产、优质的客观标准及无公害果品的标准，梨树的特征特性及环境条件，梨优良品种的标准及主要优良品种的性状，梨树的栽培管理技术，梨树主要病虫害的防治，以及梨果的贮藏保鲜与加工技术等内容，并附有无公害农产品生产用的农药品种。

全书内容翔实，通俗易懂，技术先进，实用性强。

适合广大果农、园艺技术人员学习使用，以及农林院校有关专业师生阅读参考。

<<梨树高产栽培>>

书籍目录

第一章 概述一、梨树高产的客观标准二、梨优质果品的客观标准三、绿色食品梨和无公害食品梨的标准第二章 梨树的特征与特征一、叶芽二、花芽三、叶四、枝五、根六、花七、果实第三章 梨树的环境条件及栽培区划一、梨树要求的环境条件二、梨树的栽培区划第四章 梨的优良品种一、优良品种的果实经济性状二、优良品种的生长结果习性三、优良品种与环境条件的关系四、优良品种与栽培技术的关系五、品种更替与高接换种六、梨的主要优良品种第五章 梨树的栽培管理技术一、培育壮苗二、栽植三、整形修剪四、增施基肥和适时追肥五、灌水六、梨园的土壤管理七、合理的负载量八、梨果套袋技术第六章 梨树主要病虫害的防治一、主要病害及其防治二、主要害虫及其防治三、病虫害的综合防治第七章 梨的贮藏保鲜技术一、梨贮藏的主要条件二、梨的贮藏方式三、贮藏保鲜技术四、梨的贮藏病害及其防治第八章 梨果加工技术一、梨罐头制作二、梨汁榨制三、梨脯制作四、梨干制作附录农业部全国农业技术推广中心推荐的无公害农产品生产用药品种

<<梨树高产栽培>>

章节摘录

第一章 概述 二、梨优质果品的客观标准 梨果的品质，包括果实的外观和内质两部分。果实品质的优劣，受品种特性、砧木类型、气候土壤、地势及栽培管理技术的影响。了解优质梨果外观与内质的客观标准，及其所受制约的条件，对于改进梨栽培管理和梨果保鲜贮藏技术，提高梨树种植效益，是非常重要的。

(一) 果实外观 梨果的外观，包括果实的大小、形状、颜色、果面光洁度、果皮厚薄和有无锈斑等方面。

果实形状，主要决定于品种特性，受环境影响较小。

而果实大小，如果加强肥水管理，合理修剪，控制留果量，适当延迟采收期，就可以增大果个。

果实颜色、果面光洁度和果皮厚薄，除与品种特性有关外，受环境因素的影响较大，在果实成熟期，天气凉爽，昼夜温差大，海拔高，改善光照强度，合理施肥，适时采收，都能改善果皮色泽，提高果面光洁度，使果皮厚薄适宜。

锈斑、水锈影响果品的商品价值，在雨水较多和喷药不适宜的情况下，容易产生锈斑和水锈，应注意防除。

(二) 果实内质 梨果的内质，包括果心大小，果肉颜色，果肉粗细，石细胞多少，质地松紧、脆软，风味酸甜浓淡，涩味多少，有无香味和营养含量等方面。

果实内质，主要由品种特性决定，但在高海拔、光照充足、适当增加磷钾肥、适宜负载等条件下，可以提高果实的内质。

采用适宜的贮藏方法，给以合适的贮藏条件，实施科学的保鲜管理，可以使鲜梨果肉及风味的变化趋于缓慢，保持较长的商品货架期与最佳食用期。

三、绿色食品梨和无公害食品梨的标准 绿色食品梨和无公害食品梨，是在法定标准下所生产无污染、安全、优质和营养丰富的鲜梨果品。

实施无公害食品生产，实施绿色食品生产，是梨产业发展的必然趋势，也是发展优质高效农业、增加农民收入和保护人民身体健康的重要途径。

因此，绿色食品梨和无公害梨的高效生产，有广阔的发展前景。

根据农业部颁布的 NY5100—2002 无公害食品鲜梨的规定标准，以及绿色食品鲜梨的相关规定标准，二者的内容主要有感官要求、理化要求和卫生要求三个方面。

栽培梨树，生产无公害食品梨或绿色食品梨，就要使梨果达到相应的标准。

<<梨树高产栽培>>

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>