第一图书网, tushu007.com

<<枇杷周年管理关键技术>>

图书基本信息

书名：<<枇杷周年管理关键技术>>

13位ISBN编号：9787508273983

10位ISBN编号：7508273982

出版时间：2012-5

出版时间：金盾出版社

作者：吴少华

页数：149

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

内容概要

《果树周年管理技术丛书：枇杷周年管理关键技术》是“果树周年管理技术丛书”的一个分册，内容包括：概述，枇杷主栽品种，枇杷育苗及苗木管理技术，枇杷土肥水周年管理技术，枇杷树体周年管理技术，枇杷优质栽培配套技术，枇杷防灾减灾技术，枇杷病虫害防治技术等8章。
《果树周年管理技术丛书：枇杷周年管理关键技术》内容丰富，技术实用，可供广大果农、园艺工作者及农林院校相关专业师生阅读参考。

书籍目录

第一章　概述一、枇杷生产概况（一）分布与栽培历史（二）生产和利用情况（三）存在问题与发展趋势二、枇杷生物学特性（一）生长及结果习性（二）对环境条件的要求第二章　枇杷主栽品种一、红肉品种（一）早钟6号（二）解放钟（三）大红袍（四）长红3号（五）香钟11号（六）太城4号（七）洛阳青（八）晚钟518（九）富阳种（十）光荣（十一）安徽大红袍（十二）青种（十三）霞种（十四）梅花霞（十五）板红（十六）夹脚（十七）塘栖迟红（十八）黄岩5号（十九）单边种（二十）少核大红袍（二十一）大五星（二十二）龙泉1号（二十三）华宝2号（二十四）杨梅州4号（二十五）莆选工号（二十六）东湖早（二十七）红灯笼（二十八）莆新本二、白肉品种（一）软条白沙（二）冠玉（三）白玉（四）照种（五）白梨（六）荸荠种（七）坪白（八）常白工号（九）贵妃（十）白茂木三、其他品种和品系（一）日本品种……第三章 枇杷育苗及苗木管理技术第四章 枇杷土肥水周年管理技术第五章 枇杷树体周年管理技术第六章 枇杷优质栽培配套技术第七章 枇杷防灾减灾技术第八章 枇杷病虫害防治技术附录 枇杷周年管理工作历主要参考文献

章节摘录

第二章　枇杷　　主栽品种我国普通枇杷栽培品种多达350个，依其果肉和果皮的颜色不同，分为红肉枇杷和白肉枇杷（江浙一带称白沙枇杷和红沙枇杷）。
有一定规模的栽培品种约100个，当家品种30多个一、红肉品种红肉枇杷品种果肉黄色、橙黄色或橙红色，肉质致密较粗，果实较大，风味浓，适于加工和鲜食，耐贮运。
红肉类枇杷多表现为树势和抗性较强，产量高，丰产性好。
我国红肉枇杷品种约250个，当家品种20多个　　（一）早钟6号　　该品种为福建省农业科学院果树研究所1981年以解放钟母本与日本森尾早生父本有性繁殖育成的新品种，为目前福建等地大面积推广的早熟大果型品种。
树势强，枝条粗短，树形半开张叶片长椭圆形，夏叶边缘微反卷。
果实倒卵形或纺锤形，平均单果重52.7克，最大果100克以上。
果面橙红色，锈斑少，皮中等厚易剥离.果肉橙红色，肉质细嫩化渣，甜多酸少，可溶性固形物含量平均11.9%，有香气，风味好，核3-5粒，可食率70.2%左右4月上中旬成熟.福建省莆田3月底至4月初成熟，在成都龙泉驿4月下旬成熟。
经改进栽培技术后福建省南部的云霄县可提早在春节前后采收。
该品种结果期早、早熟、果大、质优、较丰产，为鲜食及制罐头的良种。
　　（二）解放钟该品种为1950年从“大钟”枇杷实生苗中选育的，现为福建省主栽品种，主产于莆田。
树势强，树冠子顶圆头形，枝条粗短，分枝力中等，树形半开张。
叶片长椭圆形，叶缘外卷，叶色深绿有光泽叶质厚，托叶大而长。
果实卵圆形至长倒卵形，果顶凹，果基较长微歪，果特大，单果重70-80克，最大达172克。
果面橙红色鲜艳，皮中等厚，果粉多，锈斑少，果皮易剥。
果肉橙红色，质地细密甜酸适度，风味浓，可溶性固形物含量10%-12%，核2-6粒，可食率71.5%左右，属晚熟品种，在莆田4月下旬至5月上旬成熟该品种丰产、稳产、耐贮运，是鲜食的良种.但进入结果期稍晚，有的年份会发生裂果及日灼病　　（三）大红袍　　该品种为浙江省余杭塘栖著名的主栽品种。
树势强健，分枝力中等，树形开张，基本上无中心主干。
叶大小中等，叶缘上部为粗锯齿，下部全缘。
果圆形，单果重约37克，最大可达70克，大小整齐。
果面深橙红色，果粉厚，茸毛长，果皮韧而厚，易剥，果肉厚橙黄色，肉质致密、较粗，汁液中等，可溶性固形物含量12%13%，味甜稍酸，风味浓，品质佳，核3-4粒，可食率70.4%左右容易形成花芽，管理良好的春梢、夏梢及早秋梢都能开花结果，连年丰产。
该品种丰产稳产，抗逆性强（抗日灼病），耐贮运，适宜鲜食和制罐头。
在余杭6月初成熟。
　　……

第一图书网, tushu007.com

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