第一图书网, tushu007.com

<<草莓无公害栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<草莓无公害栽培技术>>

13位ISBN编号：9787547803332

10位ISBN编号：7547803334

出版时间：2010-8

出版时间：上海科学技术出版社

作者：颜伟中 编

页数：268

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

草莓是当今世界十大水果之一，在果品生产中占有重要地位。
普及草莓无公害栽培技术，对于我国种植业结构调整和提高农民收入具有重要意义。
《草莓无公害栽培技术》作者以十多年的草莓栽培、育种和科研经验，介绍了草莓基本生物习性、草莓生产中常用品种、草莓繁殖和育苗技术、草莓无公害露地栽培技术、无公害设施栽培技术、草莓病虫草害的无公害防治、草莓营养缺乏症和生理性病症无公害防治、草莓采收储运和加工，以及草莓和其他作物的间作等。
《草莓无公害栽培技术》是农民朋友和农技工作者全面掌握草莓栽培新技术的实用参考书。

书籍目录

第一章 概述第二章 草莓的生物学特性第三章 草莓的种类和品种第四章 草莓的繁殖第五章 草莓无公害育苗技术第六章 草莓无公害露地栽培第七章 草莓无公害设施栽培第八章 草莓主要病、虫、草害无公害防治第九章 草莓营养缺乏症及其他生理性病症无公害防治第十章 草莓无公害采收、贮藏保鲜、运输与加工第十一章 草莓和其他作物无公害间作、套作和轮作附录参考文献

章节摘录

草莓果实色艳形美，外观诱人；汁多味香，风味可口，是人们普遍喜爱的果中珍品。
果实中含有丰富的维生素、氨基酸、糖类及多种矿物质等。
草莓果实可食部分占鲜果的97%以上，超出一般果品。
目前，草莓的总产量在浆果中仅次于葡萄，已逐渐成为世界性的大众鲜食果实。
除鲜食外，草莓果实还是一种重要的加工原料，可加工成草莓汁、草莓酒、草莓酱、草莓糖水罐头及草莓蜜饯等。
草莓酱以其独有的色、香、味赢得较其他果酱更为广博的市场，在欧美及日本等发达国家十分畅销；近年来，草莓果实果汁也迅速成为糕点、饮料、糖果等的添加物，由此而成的草莓冰淇淋、草莓汽水、草莓蛋糕等极受人们的偏爱，已经或即将成为食品工业的一道新的风景线。
种植草莓不仅可以满足国内消费的需求，还能走进国际市场，草莓鲜果、速冻草莓及其加工制品早已成为国际贸易族中的一员。
美国、波兰、西班牙、意大利等是草莓生产与出口大国，尤其是美国每年均向外大量出口速冻草莓及草莓酱等加工制品，日本自产果实大部分用于鲜食，果汁、果酱等加工原料主要依赖于进口。
……

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