

<<无公害大蒜生产与加工>>

图书基本信息

书名：<<无公害大蒜生产与加工>>

13位ISBN编号：9787807391197

10位ISBN编号：7807391197

出版时间：2007-4

出版时间：中原农民出版社

作者：王磊主编

页数：214

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>

<<无公害大蒜生产与加工>>

内容概要

《无公害大蒜生产与加工》顺应了市场发展的需求，按无公害、标准化要求种植，系统论述了大蒜从种植、贮藏保鲜到系列产品加工的关键技术及生产工艺。

全书共分为七部分：第一章介绍了大蒜的营养成分及用途、世界大蒜研究进展、世界大蒜市场的需求变化、我国大蒜产业发展优势及面临的挑战和对策，无公害大蒜生产的概念和理论；第二章简要介绍无公害大蒜生产应具备的环境条件，即空气质量、灌溉水和土壤条件要求及预防处理，肥料的科学使用及无公害化处理，大蒜病虫害的无公害防治；第三章介绍无公害大蒜的质量标准与质量认证；第四章主要介绍无公害大蒜高效栽培技术，从大蒜的植物学特征、对环境条件的要求及名优品种等入手，详细介绍了无公害大蒜的栽培形式和栽培技术及无公害大蒜病、虫、草害防治，指导农民科学合理地使用农药等；第五章介绍了大蒜的简易贮藏保鲜、气调贮藏保鲜等技术；第六章较详细地阐述了传统大蒜制品、现代大蒜制品的加工技术；附录部分简要介绍了国家及地方出台的一系列无公害大蒜生产技术规程及标准。

<<无公害大蒜生产与加工>>

书籍目录

第一章 概述第一节 无公害大蒜生产概述一、大蒜的营养成分及用途二、世界大蒜研究进展三、世界大蒜市场的需求变化四、我国大蒜产业发展优势及面临的挑战和对策第二节 无公害大蒜生产的概念与理论一、无公害食品的概念二、绿色食品的概念三、有机食品的概念四、无公害食品、绿色食品、有机食品的关系五、生产无公害大蒜的意义第二章 无公害大蒜生产的环境标准和治理第一节 无公害大蒜产地的环境标准和治理一、无公害大蒜产地大气质量标准和污染的预防与治理二、无公害大蒜产地水质标准和污染的预防处理三、无公害大蒜产地土壤质量标准和污染的预防处理第二节 肥料的科学使用及无公害化处理一、无公害大蒜生产允许使用的肥料种类二、无公害大蒜生产的施肥原则三、实行配方施肥四、无公害大蒜生产中应注意的施肥技术第三节 大蒜病虫害的无公害防治措施一、大蒜病虫害综合防治原则二、大蒜病虫害综合防治措施三、科学使用化学农药四、正确制订用药方案五、搞好病虫害综合防治,减少用药次数六、科学合理地使用农药,使农药污染降到最低限度第三章 无公害大蒜质量标准与质量认证第一节 无公害大蒜质量标准第二节 无公害大蒜质量认证一、无公害大蒜质量认定程序二、无公害农产品标志第三节 无公害大蒜产品质量检测方法一、标准品质检测方法二、品质快速检测方法第四章 无公害大蒜高效栽培技术第一节 大蒜植物学特征一、根二、茎三、花茎四、叶五、鳞茎第二节 大蒜对环境条件的要求一、温度二、光照三、水分四、土壤营养第三节 大蒜的类型及优良品种一、类型二、优良品种第四节 栽培形式一、地膜覆盖二、间作套种第五节 栽培技术一、蒜头和蒜薹栽培二、青蒜苗栽培技术三、蒜黄生产第六节 大蒜病、虫、草害防治一、病害二、虫害三、草害第七节 大蒜生产中存在的问题及解决途径一、二次生长二、裂头散瓣三、抽薹不良四、管状叶五、叶片干尖与黄尖第五章 无公害大蒜贮藏保鲜第一节 蒜头贮藏保鲜一、简易贮藏保鲜二、通风库贮藏保鲜三、冷藏第二节 蒜薹贮藏保鲜一、冷藏二、气调冷藏第六章 无公害大蒜简易加工技术第一节 大蒜传统制品一、腌渍菜分类二、大蒜传统制品加工第二节 大蒜现代制品一、蒜泥、蒜蓉、蒜酱二、蒜汁三、蒜米四、大蒜调味油五、蒜片六、蒜粉附录一 环境空气质量标准附录二 农田灌溉水质标准附录三 土壤环境质量标准附录四 无公害食品大蒜

<<无公害大蒜生产与加工>>

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>