

<<苹果技术100问>>

图书基本信息

书名：<<苹果技术100问>>

13位ISBN编号：9787109132108

10位ISBN编号：7109132102

出版时间：1970-1

出版时间：中国农业出版社

作者：韩明玉，李丙智 编

页数：83

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>

前言

党的十七届三中全会指出，农业发展的根本出路在于科技进步。为促进现代农业产业的发展，强化科研与生产实践的结合，促进农业技术推广、农村实用人才和新型农民培训工作，我们组织专家，创作编写了《现代农业产业技术一万个为什么》丛书。

这套丛书根据广大农民群众生产、生活需求，就主要农产品的现代产业技术以及农民需要了解的管理经营、转移就业和农村日常生活等方面的知识，以简单明了的提问、开门见山的回答、通俗易懂的文字、生动形象的配图，讲解了一万个问题，具有很强的针对性、实用性和可操作性。

<<苹果技术100问>>

内容概要

《苹果技术100问》根据广大农民群众生产、生活需求，就主要农产品的现代产业技术以及农民需要了解的管理经营、转移就业和农村日常生活等方面的知识，以简单明了的提问、开门见山的回答、通俗易懂的文字、生动形象的配图，讲解了一万个问题，具有很强的针对性、实用性和可操作性。

<<苹果技术100问>>

书籍目录

前言一、资源与品种1. 目前我国苹果品种结构存在什么问题?2. 为什么苹果不同品种要适地适栽?3. 为什么苹果的早中晚熟品种要合理搭配?4. 为什么要选择鲜食与加工兼用的苹果品种?5. 为什么要选择优质丰产抗性强的苹果品种?6. 我国各区域适合的苹果砧木有哪些?7. 我国各地区适宜发展的苹果品种有哪些?8. 如何选择适宜加工的苹果品种?9. 在选择苹果品种时应注意什么问题?10. 我国最新选育的苹果品种有哪些?11. 为什么同一富士果园有条红和片红的果实?12. 为什么新建苹果园不能栽培单一品种?13. 适合观赏的苹果品种有哪些?14. 富士系有哪些好品种?15. 如何在果园里发现新品种?二、建园与栽培16. 选择苗圃地应注意哪些问题?17. 怎样进行苗圃地整理?18. 如何选择与沙藏砧木种子?19. 怎样进行砧木种子播种和播后管理?20. 为什么要利用矮化砧木?21. 为什么要培育无病毒矮化苗木?22. 为什么要培育三年生出圃矮砧大苗?23. 如何进行苗木出圃?24. 苹果栽植时期有哪些?25. 栽植矮化砧苗木时中间砧入土多少为宜?26. 为什么要进行宽行密植建园?27. 矮砧密植果园为什么要设立支架?28. 如何培养高纺锤形?29. 为什么要进行封行密植果园树形改造?30. 如何进行封行密植果园树形改造?31. 苹果套袋栽培的作用及经济意义是什么?32. 如何进行果实套袋?33. 如何进行摘叶转果?34. 怎样在果园铺反光膜?35. 如何防控果园霜冻危害?36. 为什么现代苹果产业需要机械化?37. 为什么果园要因地制宜选用果园机械?38. 为什么苗圃机械与苗木培育园艺要密切配合?39. 为什么说果园环境因子监测预报设施是果农的好帮手?40. 为什么果园机械配套发动机使用中会出现动力不足、过热和启动困难问题?三、土壤与营养41. 为什么要重视苹果园深翻改土?42. 为什么早春苹果园提倡覆盖黑色地膜?43. 为什么覆草是果园理想的土壤管理方法?44. 为什么平原黏土地苹果园提倡起垄、起台栽培?45. 为什么苹果园提倡生草栽培?46. 幼龄果园为什么不能间作高秆作物?47. 为什么苹果园要重视施用有机肥?48. 为什么苹果要平衡施肥?49. 为什么苹果要根据目标产量确定施肥量?50. 为什么苹果要因树调节各个施肥时期不同养分的比例?51. 为什么苹果园提倡根层施肥?52. 为什么提倡叶面喷施中微量元素肥料?53. 为什么苹果中没有硝酸盐和亚硝酸盐?54. 为什么在有条件的果园提倡灌溉施肥?55. 为什么提倡隔沟交替灌溉和旱地根层贮水技术?56. 果园灌水为什么要少量多次灌溉?57. 为什么连续降雨苹果树反而缺水?58. 为什么苹果园更新时不能立即直接栽新树?59. 为什么不再利用溴甲烷对苹果园重茬土壤消毒?60. 为什么轮作或施用特定微生物有机肥可以减轻或消除苹果再植病?四、病虫与防控61. 苹果病害发生的原因有哪些?62. 了解病害的侵染过程、侵入途径、病害的潜育期与防治有何关系?63. 为什么要了解病原物的越冬场所?64. 为什么要进行病虫害的预测?65. 苹果病虫害的防治方法有哪些?66. 为什么苹果上有病虫害检疫对象?67. 怎样确定病虫害防治的喷药时期和喷药次数?68. 苹果树为什么会发生腐烂病?69. 怎样防治苹果果实轮纹病?五、采后处理与加工

<<苹果技术100问>>

章节摘录

(5) 苹果脆片。

宜选择果肉松脆、风味酸甜的品种，适合加工脆片的品种主要有红玉、国光、富士等。

(6) 苹果汁。

苹果制汁品种，总的要求是出汁率高，达到70%~75%；多酚含量低，不易褐变；酸含量高，苹果酸大于4~10克/升，高糖高酸最好；品种本身抗病性强，早结果、丰产、稳产，制汁品质好。

适宜加工果汁的苹果品种有瑞丹、瑞林、上林、君袖、红玉、初笑、亚历山大、富士等。

(7) 苹果酒。

苹果酒对果实的大小和形状没有严格要求，但应考虑果实风味及单宁、色素、果胶和酸的含量。

适宜的品种有小黄、甜麦、甜格力、苦开麦、苦绯甘、美那等。

(8) 苹果醋。

苹果醋是以残、次果实以及低等的果酒为原料酿造而成的调味品，对原料的要求较低。

9.在选择苹果品种时应注意什么问题？

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>