

<<洋葱安全优质高效栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<洋葱安全优质高效栽培技术>>

13位ISBN编号：9787122122964

10位ISBN编号：7122122964

出版时间：2012-1

出版时间：化学工业出版社

作者：刘海河，张彦萍 主编

页数：173

字数：135000

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>

## <<洋葱安全优质高效栽培技术>>

### 内容概要

本书在简述洋葱的生产概况、安全生产应具备的环境条件及生物学性状与栽培的基础上,详细介绍了洋葱的类型及优良品种、生育季节与栽培茬次安排、栽培技术基础与安全优质高效栽培技术、生产中存在的问题及解决途径、病虫草害识别与防治技术、贮藏保鲜与加工技术、产品质量标准与质量认证、良种繁育与品种提纯复壮等内容。

本书语言简洁、通俗易懂,内容丰富,技术先进,可操作性强,是洋葱栽培的实用性读本,适合广大菜农、基层农业技术人员和农业院校有关专业师生阅读参考。

# <<洋葱安全优质高效栽培技术>>

## 书籍目录

### 第一章 概述

- 一、洋葱的栽培现状
- 二、洋葱产地及市场分布情况
- 三、洋葱的营养与保健功效
  - (一) 洋葱的营养价值
  - (二) 洋葱药用价值及保健功效
- 四、洋葱产业现状与发展前景
  - (一) 中国洋葱产业生产态势
  - (二) 洋葱产业发展中存在的问题
  - (三) 发展对策
  - (四) 我国洋葱产业发展前景

### 第二章 洋葱安全生产应具备的环境条件

- 一、洋葱有机食品安全生产的环境条件
  - (一) 产地选择与环境质量标准
  - (二) 洋葱有机食品生产的肥料使用规范
- 二、洋葱绿色食品安全生产应具备的环境条件
  - (一) 对产地环境质量要求
  - (二) 施肥技术规范
- 三、洋葱无公害产品安全生产应具备的环境条件
  - (一) 对产地环境质量要求
  - (二) 施肥技术规范

### 第三章 洋葱栽培理论与实践

- 一、洋葱生物学性状与栽培
  - (一) 植物学性状与栽培
  - (二) 生长发育周期与栽培
  - (三) 环境条件与洋葱栽培
  - (四) 洋葱品种的生态特性
  - (五) 先期抽薹
- 二、洋葱优质高产影响因素

### 第四章 洋葱类型及栽培品种

- 一、洋葱类型
- 二、主要优良栽培品种
  - (一) 黄皮品种
  - (二) 紫(红)皮品种
  - (三) 白皮品种
  - (四) 分蘖洋葱和顶球洋葱品种

### 第五章 洋葱生育季节与栽培茬次安排

- 一、洋葱栽培季节
- 二、茬口安排
- 三、洋葱间作套种茬次安排
  - (一) 棉、洋葱套种

## <<洋葱安全优质高效栽培技术>>

- (二) 粮、洋葱套种
- (三) 菜、洋葱套种
- (四) 粮、菜、洋葱套种
- (五) 棉、菜、洋葱套种

### 第六章 洋葱安全优质高效栽培技术

#### 一、主要栽培方式

- (一) 育苗栽培
- (二) 直播栽培
- (三) 仔球栽培

#### 二、栽培技术

- (一) 播种
- (二) 育苗
- (三) 定植
- (四) 田间管理
- (五) 越冬保苗和预防先期抽薹

#### 三、洋葱的适时收获和处理

- (一) 洋葱的适时收获
- (二) 用青鲜素处理洋葱

#### 四、洋葱生产中遇到的疑难问题及防治对策

- (一) 造成洋葱腐烂的原因及防治措施
- (二) 洋葱黄化干枯的原因及防治方法

### 第七章 洋葱病虫草害识别与防治技术

#### 一、侵染性病害

- (一) 紫斑病
- (二) 霜霉病
- (三) 锈病
- (四) 菌核病
- (五) 黄矮病
- (六) 灰霉病
- (七) 炭疽病
- (八) 软腐病
- (九) 黑粉病
- (十) 黑斑病
- (十一) 颈腐病
- (十二) 茎线虫病
- (十三) 干腐病
- (十四) 白腐病
- (十五) 红根腐病
- (十六) 枯萎病
- (十七) 白疫病
- (十八) 疫病
- (十九) 丝核菌病
- (二十) 叶枯病
- (二十一) 黑曲霉病
- (二十二) 猝倒病

## <<洋葱安全优质高效栽培技术>>

- 二、生理病害
- 三、主要虫害
  - (一)葱潜叶蝇(葱斑潜蝇)
  - (二)洋葱蓟马
  - (三)葱地种蝇
  - (四)蛴螬
  - (五)小地老虎
  - (六)葱蚜
  - (七)刺足根螨
- 四、化学除草

### 第八章 洋葱采收、贮藏保鲜与加工

- 一、采收
- 二、贮藏保鲜技术
  - (一)洋葱常用的贮藏方法
  - (二)冷库贮藏法和气调贮藏法
  - (三)洋葱贮藏时需注意的问题
- 三、加工技术
  - (一)保鲜洋葱
  - (二)脱水洋葱
  - (三)洋葱调味蔬菜罐头
  - (四)油炒洋葱
  - (五)洋葱酸葱头
  - (六)鲜切洋葱
  - (七)多味洋葱
  - (八)洋葱酱
  - (九)洋葱油
  - (十)洋葱鸡肉丸

### 第九章 洋葱产品的质量标准化

- 一、洋葱产品的外观等级规格
- 二、出口洋葱质量标准
  - (一)规格质量标准
  - (二)检验标准
  - (三)检疫标准

### 第十章 洋葱育种和品种改良

- 一、洋葱常规育种与常规采种技术
    - (一)自交和杂交技术
    - (二)洋葱的品种选育
    - (三)常规采种技术
  - 二、洋葱一代杂种优势利用
    - (一)洋葱的杂种优势
    - (二)洋葱利用雄性不育配制杂交一代品种的组合
    - (三)杂种一代品种制种技术要点
  - 三、简化淘汰育种法
- 参考文献

<<洋葱安全优质高效栽培技术>>

<<洋葱安全优质高效栽培技术>>

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>