

<<果树优质高效生产技术丛书>>

图书基本信息

书名：<<果树优质高效生产技术丛书>>

13位ISBN编号：9787122132888

10位ISBN编号：7122132889

出版时间：2012-5

出版时间：化学工业出版社

作者：孙万河，李体智 主编

页数：225

字数：202000

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

榛子，别名榛栗，是世界四大坚果之一，其国际贸易量仅次于扁桃，位居第二。

由于它丰富的营养、香甜的风味和健身益寿的保健作用而深受广大消费者喜爱。

我国榛属植物资源丰富，世界榛属植物16个种中有8个种原产我国。

但长期以来，我国的榛子生产一直以野生资源的采集利用为主，几乎没有生产栽培。

欧洲榛果实个大、丰产，但对我国的气候条件适应性差。

平榛产量低，无性繁殖困难，也不适合生产栽培。

直到20世纪末，我国科技人员利用野生平榛和欧洲榛进行杂交选育出以“达维”、“辽榛3号”等为代表的抗寒、适应性强、大果、丰产、优质榛子新品种以后，我国的榛子生产从野生逐渐走上园艺化栽培。

抗寒大果榛子的选育成功，极大地调动了农村干部和农民调整种植结构、发展干果生产的积极性。

许多果农对栽培大果榛子表现出极大的兴趣，纷纷引种建园。

现在，辽宁已出现栽培大果榛子热，此外，河北、北京、山东、河南、山西、新疆、云南、吉林、黑龙江、内蒙古等十多个省（自治区、直辖市）相继引种栽培。

由于榛子进入园艺化栽培时间短，广大生产者对榛树的生物学特性、品种特点、适宜栽培范围、无公害丰产栽培技术，特别是苗木繁殖及整形修剪等一系列技术问题尚缺乏足够的了解，迫切希望得到相关技术资料。

板栗原产于我国，其营养丰富，是重要的干果之一，又称木本粮食。

近年来，我国板栗生产发展迅猛，产量占世界食用栗总产量的75%以上。

栗果干物质中除含丰富的淀粉、蛋白质、脂肪外，同时还含有维生素A、维生素B1、维生素B2、维生素C以及钙、磷、钾等，栗果不仅可以生食、做菜，还可以制成栗子罐头、栗子脯和栗子粉等。

栗子有很高的药用价值，具有养胃、健脾、补肝、强身的作用。

栽培板栗具有投资少、风险小、见效快的特点，板栗亩投资只有水果类果树的1/10，管理用工量为水果类果树的1/5，其投入产出比为1:7，而水果类为1:3。

同时，板栗寿命长、分布广、适应性强、生长旺盛，可以绿化荒山、涵养水源，起到防风固沙、防止水土流失的作用，是山区适宜发展的优良树种之一。

近年来，食品安全越来越受到消费者的重视。

为了使广大果农掌握榛、栗优质高效栽培技术，使消费者放心食用，并使产品安全地走向国门，我们结合自己的科研和生产实践经验，在对基层农户和果品加工企业调研的基础上，借鉴国内外先进的栽培技术，同时又参考了同行的大量文献，编成此书。

我们的初衷是根据榛、栗生长发育规律和各个生产环节的特点，为果农提供一套切实可行的优质高效栽培技术，以满足生产者之急需。

本书文字通俗易懂，注重科学性和实用性，可供高等、中等农林院校师生以及农林科技工作者、技术人员和果农阅读。

由于水平所限，加之编写时间仓促，书中不妥及疏漏之处在所难免，恳请同行及广大读者批评指正。

编者 2011年9月

<<果树优质高效生产技术丛书>>

内容概要

本书在简要介绍榛子、板栗无公害方式生产知识的基础上,详细介绍了榛子、板栗生产的苗木繁殖技术、果园建立及快速丰产技术、周年生产技术以及果实采收、贮藏与加工等。内容丰富,数据翔实,通俗易懂,实用性和可操作性强。

本书适合广大榛子、板栗生产者以及从事榛子、板栗科研、教学、培训、加工、经营人员参考。

书籍目录

第一章 无公害榛子生产

第一节 榛子的种类与经济价值

- 一、榛子的种类及其分布
- 二、榛子的用途及经济价值

第二节 国内外榛子的生产现状

- 一、起源及历史
- 二、世界榛子的生产与消费
- 三、我国榛子科研及生产现状

第三节 榛子生产上的问题及发展前景

- 一、榛子生产中的主要问题
- 二、栽培榛子的发展前景

第二章 无公害榛子生产基础知识

第一节 无公害榛子产地环境要求

- 一、要求
- 二、检验规则

第二节 无公害榛子生产的肥料使用

- 一、精准化施肥
- 二、当前榛园施肥中存在的问题
- 三、无公害榛子生产的施肥原则
- 四、有机肥料在无公害榛子生产中的作用

第三节 无公害榛子生产的病虫害防治原则

- 一、农业防治
- 二、物理防治
- 三、生态控制
- 四、生物防治
- 五、无公害榛子生产中常用农药及使用方法

第四节 无公害榛子的质量监测标准

- 一、感官要求
- 二、安全质量指标
- 三、检验规则
- 四、包装、标志、标签和贮运

第三章 榛子苗木繁殖技术

第一节 苗圃地规划

- 一、苗圃地选择
- 二、苗圃规划
- 三、苗圃设计

第二节 扦插育苗技术

- 一、绿枝扦插要求的环境条件
- 二、设施
- 三、插床的准备
- 四、扦插
- 五、插床管理
- 六、移苗

第三节 嫁接苗培育技术

- 一、砧木的培育

<<果树优质高效生产技术丛书>>

- 二、砧木的选择与准备
- 三、接穗的准备
- 四、嫁接程序与方法
- 五、嫁接后的管理
- 第四节 榛子自根苗繁育技术
 - 一、自根苗概念
 - 二、自根苗种类
 - 三、压条育苗
- 第五节 苗木出圃与贮藏
 - 一、起苗
 - 二、苗木分级
 - 三、苗木贮藏
 - 四、苗木包装与运输
- 第四章 无公害榛园建立及快速丰产技术
 - 第一节 园址的选择与规划
 - 一、园址选择
 - 二、规划与设计
 - 第二节 品种的选择
 - 一、品种的选择
 - 二、优良品种
 - 三、授粉树配置
 - 第三节 栽植及当年管理技术
 - 一、栽植技术
 - 二、当年管理技术
 - 第四节 幼树快速丰产技术
 - 一、选用优良品种
 - 二、科学的栽培技术
 - 三、土肥水管理技术
 - 第五节 野生榛林垦复技术
 - 一、清理林地
 - 二、调整密度
 - 三、更新复壮
 - 四、土壤管理
- 第五章 无公害榛子周年生产技术
 - 第一节 萌芽前管理
 - 一、预防榛树抽条
 - 二、树体喷药保护
 - 三、深翻、扩穴
 - 四、灌萌芽水
 - 第二节 开花期管理
 - 一、防花期霜冻
 - 二、疏雄花
 - 第三节 萌芽新梢生长期管理
 - 一、防治病虫害
 - 二、土肥水管理
 - 三、除蘖
 - 第四节 果实生长发育期管理

<<果树优质高效生产技术丛书>>

- 一、土肥水管理
- 二、防治病虫害
- 三、保花保果
- 四、果实采收
- 第五节 果实采收后管理
 - 一、补充营养
 - 二、秋施肥
- 第六节 休眠期管理
 - 一、整形修剪
 - 二、防冻害
- 第六章 榛子果实采收、贮藏与加工
 - 第一节 采收
 - 一、采收时期
 - 二、采收技术
 - 第二节 榛子采后处理技术
 - 一、脱苞
 - 二、除杂
 - 三、干燥
 - 第三节 榛子的贮藏
 - 一、贮藏条件
 - 二、贮藏方法
 - 第四节 榛子加工
 - 一、我国榛子常见的几种炒食方法
 - 二、意大利榛仁食品加工
 - 三、土耳其榛子巧克力酱加工
- 第七章 前景广阔的无公害板栗生产
 - 第一节 板栗的种类与经济价值
 - 一、栗树的种类
 - 二、板栗的用途及经济价值
 - 第二节 国内外板栗的生产现状
 - 第三节 板栗生产及发展前景
- 第八章 无公害板栗生产的基础知识
 - 第一节 无公害板栗产地环境要求
 - 一、要求
 - 二、检验规则
 - 第二节 无公害板栗生产的肥料使用
 - 一、精准化施肥
 - 二、存在问题
 - 三、施肥原则
 - 第三节 板栗生产的病虫害防治原则
 - 一、农业防治
 - 二、物理防治
 - 三、生物防治
 - 四、化学防治
 - 五、常用农药及使用方法
 - 第四节 无公害板栗的质量检测标准
 - 一、感官要求

<<果树优质高效生产技术丛书>>

- 二、安全质量指标
- 三、检验规则
- 四、包装、标志、标签和贮运
- 第九章 板栗苗木繁殖技术
 - 第一节 苗圃地规划
 - 一、苗圃地的选择
 - 二、苗圃规划
 - 第二节 有性繁殖技术
 - 一、种子的选择与处理
 - 二、播种时期与方法
 - 三、苗期管理
 - 第三节 嫁接苗培育技术
 - 一、接穗的选择和贮运
 - 二、嫁接程序与方法
 - 三、嫁接后的管理
 - 第四节 苗木出圃与贮藏
 - 一、起苗
 - 二、苗木分级
 - 三、苗木的包装和贮运
- 第十章 无公害板栗园建立及快速丰产技术
 - 第一节 园址的选择与规划
 - 一、园址选择
 - 二、板栗园规划
 - 第二节 品种的选择
 - 一、优良品种
 - 二、苗木及品种选择
 - 三、授粉树配置
 - 第三节 栽植及当年管理技术
 - 一、栽植技术
 - 二、当年管理技术
 - 第四节 幼树快速丰产技术
 - 一、选用优良品种
 - 二、化学疏雄
 - 三、叶面喷肥
 - 四、喷施稀土
 - 五、疏果
 - 六、施硼
 - 七、壮枝修剪
- 第十一章 无公害板栗周年生产技术
 - 第一节 萌芽前管理
 - 一、物资准备
 - 二、栗园的管理
 - 第二节 萌芽、新梢生长期管理
 - 一、良种嫁接
 - 二、夏季修剪
 - 三、补充营养
 - 四、防治病虫害

<<果树优质高效生产技术丛书>>

第三节 开花、坐果期管理

- 一、花期喷施稀土, 提高坐果率
- 二、防治栗蛀花麦蛾

第四节 果实发育期管理

- 一、疏果与追肥
- 二、新梢管理
- 三、栗园的土壤管理
- 四、病虫害防治

第五节 栗果成熟期管理

第六节 采收后的管理

第七节 休眠期管理

- 一、冬季修剪
- 二、越冬防寒
- 三、人工防治病虫害

第十二章 板栗果实采收、贮藏与加工

第一节 板栗采收

- 一、采收时期
- 二、采收方法

第二节 板栗采后处理技术

- 一、采后处理
- 二、加工栗肉的果实处理

第三节 板栗贮藏

- 一、贮藏条件
- 二、贮藏方法
- 三、板栗贮藏中应注意的事项

第四节 板栗加工

- 一、糖水板栗罐头
- 二、糖炒栗子
- 三、板栗酱
- 四、夹心栗片
- 五、听装小包装栗仁
- 六、开口笑

参考文献

<<果树优质高效生产技术丛书>>

编辑推荐

《果树优质高效生产技术丛书--榛子、板栗优质高效生产技术》适合广大榛子、板栗生产者以及从事榛子、板栗科研、教学、培训、加工、经营人员参考。

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>