

<<菠菜栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<菠菜栽培技术>>

13位ISBN编号：9787508206004

10位ISBN编号：7508206002

出版时间：1998-03

出版时间：金盾出版社

作者：陆帼一

页数：75

字数：54000

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>

<<菠菜栽培技术>>

内容概要

本书由西北农业大学陆帼一教授编著。

书中全面具体地介绍了菠菜的植物学特征、变种及品种、生长发育过程、条长条件、栽培季节与技术、良种繁育、病虫害防治、提高品质的途径、加工等内容，技术先进，文字通俗简洁，突出实用性和可操作性，对促进菠菜生产和各极作用，适合广大菜农、部队农副业生产人员、蔬菜生产技术人员和农校师生阅读。

<<菠菜栽培技术>>

书籍目录

一、菠菜的营养价值及食疗作用二、 港督菜的植物学特征 (一) 根 (二) 茎 (三) 叶 (四) 花 (五) 果实及种子 (六) 植株的性型三、 变种及品种 (一) 变种 (二) 品种四、 生长发育过程及产量形成 (一) 生长发育过程 (二) 产量形成五、 对生长条件的要求 (一) 温度及日照 (二) 水分 (三) 土壤 (四) 营养六、 栽培季节七、 栽培技术 (一) 越冬菠菜 (二) 埋头菠菜 (三) 春菠菜 (四) 夏菠菜 (五) 秋菠菜 (六) 冻藏菠菜八、 良种繁育 (一) 采种方式 (二) 常规品种种子生产技术 (三) 杂一代品种种子生产技术 (四) 天然杂交的利用九、 病虫害防治 (一) 病害防治 (二) 虫害防治十、 提高菠菜品质的途径 (一) 降低硝酸盐含量 (二) 降低草酸含量十一、 加工 (一) 脱水菠菜 (二) 速冻菠菜编后记

<<菠菜栽培技术>>

章节摘录

一、菠菜的营养价值及食疗作用 菠菜又名菠薐、赤根菜、波斯草、角菜。原产波斯（现亚洲西部伊朗地区），有2000年以上的栽培历史。

7世纪初传入中国，16世纪传入欧洲，以后遍及欧洲各地。

目前菠菜已成为世界各国普遍栽培的绿叶蔬菜，也是我国南北各地的一种主要蔬菜。

据中国医学科学院卫生研究所（1981年）分析，菠菜每100克食用部分鲜重含水分91.8克、蛋白质2.4克、脂肪0.5克、碳水化合物3.1克、热量113千焦、粗纤维0.7克、灰分1.5克、钙103毫克、磷53毫克、铁1.8毫克、胡萝卜素（维生素A原）3.87毫克、硫胺素（维生素B1）0.04毫克、核黄素（维生素B2）0.13毫克、尼克酸0.6毫克、抗坏血酸（维生素C）39毫克。

在大路蔬菜中，菠菜的蛋白质、钙、铁、胡萝卜素、维生素B2和尼克酸含量是比较高的。

特别是胡萝卜素含量比富含胡萝卜素的黄色胡萝卜（3.62毫克/100克食用部分鲜重）还要略高一点；是红色胡萝卜（1.35毫克/100克食用部分鲜重）的2.87倍。

另据分析，菠菜每100克食用部分鲜重还含钾502毫克、铜13.5毫克、碘88毫克、维生素K 4毫克。

随着科学的发展和膳食营养知识的普及和提高，人们对蛋白质、矿物质、维生素等营养成分有了更高的要求。

人体蛋白质营养的主要来源是动物性食物，包括肉、蛋、奶等。

但西方以动物性蛋白质为主的膳食结构所造成的种种弊端，提醒人们要重视增加植物性蛋白质营养。

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>