

<<茄子标准化生产技术>>

图书基本信息

书名：<<茄子标准化生产技术>>

13位ISBN编号：9787508247830

10位ISBN编号：7508247833

出版时间：2008-1

出版时间：金盾出版社

作者：林桂荣

页数：192

字数：138000

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>

## <<茄子标准化生产技术>>

### 内容概要

标准化生产是茄子产品质量安全的技术保证，是茄子产业可持续发展和菜农增产增收的必由之路。本书从品种选用和种子生产、产地环境和设施栽培环境、育苗技术、栽培管理技术、病虫害防治以及采收、分级及贮藏保鲜等方面系统介绍了茄子标准化生产技术。内容丰富，技术先进，可操作性强，适合广大菜农、基层农业科技人员和农业院校有关专业师生阅读参考。

## &lt;&lt;茄子标准化生产技术&gt;&gt;

## 书籍目录

- 第一章 茄子标准化生产概述 一、茄子标准化生产的概念 二、标准化生产的必要性和迫切性 三、茄子标准化生产的意义 四、茄子标准化生产的现状和对策 (一) 茄子标准化生产的现状 (二) 茄子标准化生产存在的问题及对策
- 第二章 茄子标准化生产的品种选用和种子生产 一、茄子标准化生产的品种选用 (一) 茄子的品种类型 (二) 茄子品种选用原则 (三) 茄子优良品种介绍 二、茄子种子的标准化生产 (一) 茄子种子繁育制度 (二) 茄子种子标准化生产技术 (三) 茄子种子分级、包装、检验、贮运和加工技术标准
- 第三章 茄子标准化生产的产地环境和设施栽培环境 一、茄子产地环境标准 二、茄子设施栽培环境标准 (一) 塑料小拱棚的结构及其环境特点 (二) 塑料大棚的结构及其环境特点 (三) 日光温室的结构及其环境特点 三、茄子的栽培方式和茬口安排 (一) 露地茄子栽培的茬口安排 (二) 塑料大棚茄子栽培的茬口安排 (三) 日光温室茄子栽培的茬口安排
- 第四章 茄子标准化生产的育苗技术 一、育苗设施的选择 (一) 冷床育苗 (二) 温床育苗 (三) 塑料棚育苗 (四) 温室育苗 二、营养土的配制和消毒 (一) 茄子对床土的要求 (二) 床土的配制 (三) 床土的消毒 三、种子处理和催芽播种技术 (一) 种子处理 (二) 催芽技术 (三) 播种技术 四、苗期管理技术 (一) 播种至出苗期的管理 (二) 出苗至分苗期的管理 (三) 分苗移栽 (四) 分苗后至定植期的管理 五、嫁接育苗技术 (一) 砧木品种的选择 (二) 砧木和接穗苗的培育 (三) 嫁接技术 (四) 嫁接苗的管理技术 六、茄子的壮苗标准 (一) 壮苗的指标 (二) 壮苗的标准 七、苗期常见生理障碍及其控制 (一) 播种后不出苗或出苗不齐 (二) 幼苗带帽出土 (三) 幼苗沤根和烧苗 (四) 幼苗僵化和徒长 (五) 幼苗缺素症
- 第五章 露地茄子标准化栽培管理技术 一、茄子定植技术 (一) 定植前的准备 (二) 定植标准 二、茄子田间管理技术 (一) 浇水技术 (二) 施肥技术 (三) 植株调整技术
- 第六章 保护地茄子标准化栽培管理技术 一、茄子定植技术 (一) 品种选择和培育适龄嫁接壮苗 (二) 定植前的准备 (三) 定植标准 二、保护地茄子栽培管理技术 (一) 温度和光照管理技术 (二) 浇水和施肥技术 (三) 气体管理和二氧化碳施肥技术 (四) 植株整形技术 (五) 防止落花落果和畸形果的措施
- 第七章 茄子病虫害标准化防治技术 一、茄子病虫害综合防治技术 (一) 茄子病虫害农业防治技术 (二) 茄子病虫害生物防治技术 (三) 茄子病虫害物理防治技术 (四) 茄子病虫害化学防治技术 二、茄子主要病害及其防治 (一) 茄子猝倒病 (二) 茄子立枯病 (三) 茄子黄萎病 (四) 茄子绵疫病 (五) 茄子褐纹病 (六) 茄子灰霉病 (七) 茄子青枯病 (八) 茄子枯萎病 (九) 茄子菌核病 (十) 茄子白粉病 (十一) 茄子果腐病 (十二) 茄子病毒病 (十三) 茄子根结线虫病 三、茄子主要虫害及其防治 (一) 茄子截形叶螨 (二) 茄子茶黄螨 (三) 茄子蚜虫 (四) 茄子白粉虱 (五) 茄二十八星瓢虫 (六) 茄子斜纹夜蛾 (七) 茄子蓟马 (八) 茄子棉铃虫 四、茄子主要生理病害及其防治 (一) 茄子盐渍化 (二) 茄子低温障碍 (三) 茄子肥害 (四) 茄子保花保果药害 (五) 茄子施药药害 (六) 茄子营养障碍
- 第八章 茄子的采收、分级及贮藏保鲜技术 一、茄子的采收质量和分级标准 (一) 茄子的采收质量 (二) 茄子的分级标准 二、茄子的包装和运输标准 (一) 茄子的包装标准 (二) 茄子的运输标准 三、茄子的贮藏保鲜技术 (一) 茄子的贮藏特性 (二) 茄子贮藏前的准备 (三) 茄子贮藏保鲜方式

## <<茄子标准化生产技术>>

### 章节摘录

第一章 茄子标准化生产概述 一、茄子标准化生产的概念 茄子标准化生产是指茄子生产中的产地环境、生产过程和产品质量符合国家或行业的相关标准，产品经质量监督检验机构检测合格，通过有关部门认证，并使用绿色无公害食品标志的生产过程。

在茄子标准化生产过程中，从产地选择、栽培品种的确立、育苗定植、栽培管理、产品采收和质量检测，一直到产品的包装、贮藏、加工和运输的全过程都必须按照特定的技术标准，生产出优质的绿色无公害的蔬菜产品。

绿色无公害蔬菜产品是无污染、安全和优质蔬菜的总称。

绿色无公害蔬菜主要可分为无公害蔬菜、绿色蔬菜和有机蔬菜三个层次。

无公害蔬菜指产地生态环境清洁，按照特定的技术操作规程生产，将有害物含量控制在规定标准内，并由授权部门审定批准，允许使用无公害标志的蔬菜产品。

无公害蔬菜注重产品的安全质量，其标准涉及内容较少，要求也不是很高，市场价格也较绿色和有机蔬菜低，适合我国当前的农业生产发展水平和国内消费者的需求，多数生产者只要进行生产环境和过程的严格控制较易达到这一要求。

蔬菜生产可由普通蔬菜发展到无公害蔬菜，再进一步发展至绿色蔬菜或有机蔬菜，所以无公害蔬菜是绿色蔬菜发展的初级阶段。

<<茄子标准化生产技术>>

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>