

<<鱼腥草高产栽培与利用>>

图书基本信息

书名：<<鱼腥草高产栽培与利用>>

13位ISBN编号：9787508256948

10位ISBN编号：7508256948

出版时间：2009-6

出版时间：金盾出版社

作者：陈灿，黄璜 主编

页数：124

字数：91000

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>

## <<鱼腥草高产栽培与利用>>

### 前言

鱼腥草，是一种药食兼用的保健蔬菜，具有很高的药用价值和食用价值。主要以嫩茎叶和地下茎供作蔬菜食用，全株可鲜用或晒干入药。作为传统的中药，鱼腥草主要具有“清热解毒，利尿消肿”等功能。现代医学研究表明，鱼腥草还具有很多全新的独特的用途。除鲜食外，作为中药方剂配伍、药膳原料以及功能性保健食品添加物等方式加以利用，范围广泛。鱼腥草本为野生植物，上世纪中叶已开始进行人工栽培。近年来，由于需求量不断增加，价格上升，种植规模逐渐扩大，在我国长江流域一些地区种植较广泛。

。当今，一些地区民间采挖鱼腥草出售和作为特色山野菜食用之风相当普遍，尤其在福建、云南、四川、贵州、广东等地。在追求返本求真、回归自然的国际食品潮流中，鱼腥草的药用价值和保健功能更加引起了人们的关注。

。目前，开发利用鱼腥草的规模不断扩大，野生资源供不应求，市场价格较高。长期以来，鱼腥草主要依靠采挖野生资源利用，由于环境污染和大量采挖，野生鱼腥草资源遭到破坏，部分地区零星种植栽培水平亦不高，其产量和质量呈逐年下降趋势，现已不能满足人们的需要。

。随着经济的发展和物质生活水平的不断提高，人们的饮食结构日趋多样化，对食品的安全性和营养保健的要求也越来越高，食用无公害的绿色食品已成为时尚的追求。因此，开发无污染、营养丰富的野生蔬菜，具有广阔的市场前景，鱼腥草的大规模人工栽培势在必行。

。

## <<鱼腥草高产栽培与利用>>

### 内容概要

本书由湖南农业大学农学院陈灿、黄璜教授主编。

内容包括鱼腥草的利用价值与开发状况，鱼腥草的生物学特性及环境条件要求，鱼腥草的种苗繁育与大田准备，鱼腥草的高产种植方式及大田培管，鱼腥草的病虫害防治，鱼腥草的无公害生产技术，鱼腥草的采收与贮藏保鲜，以及鱼腥草的加工利用等知识与技术。

全书内容丰富，语言通俗，技术先进，经验实用，具有很强的可操作性，对于搞好鱼腥草的开发利用，提高其种植效益，具有很强的指导作用。

## <<鱼腥草高产栽培与利用>>

### 书籍目录

第一章 鱼腥草的利用价值与开发状况 一、鱼腥草的利用价值 (一) 鱼腥草的食用价值 (二) 鱼腥草的药用价值 二、鱼腥草的开发状况 (一) 鱼腥草的生产、利用现状 (二) 鱼腥草的开发利用前景

第二章 鱼腥草的生物学特性及对环境条件的要求 一、鱼腥草的生物学特性 (一) 鱼腥草各器官的形态和构造 (二) 鱼腥草的生长习性 二、鱼腥草对环境条件的要求 (一) 鱼腥草的环境适应性 (二) 鱼腥草的资源分布状况 三、鱼腥草产量及品质的形成

第三章 鱼腥草的种苗繁育和大田准备 一、鱼腥草的种苗繁殖 (一) 种苗繁殖方法 (二) 根状茎繁殖的注意事项 二、鱼腥草大田的准备 (一) 地块选择 (二) 精细整地 (三) 施足基肥 (四) 科学做畦

第四章 鱼腥草高产种植方式及大田培管 一、鱼腥草种植方式 (一) 直接栽种法 (二) 育苗移栽法 (三) 覆膜栽培法 (四) 秸秆覆盖栽培法 (五) 间作套种栽培法 (六) 水稻鱼腥草轮作法 二、高产栽培的田间管理 (一) 施肥 (二) 水分管理 (三) 中耕除草及培土护蔸 (四) 异常气候条件下及越冬期的管理 (五) 摘心与除蕾 (六) 适时采收

第五章 鱼腥草病虫草害的防治 一、鱼腥草的病害及其防治 (一) 病害发生的原因 (二) 主要农业防治措施 (三) 主要病害的药剂防治措施 二、鱼腥草的虫害及其防治 三、鱼腥草的草害及其防治 四、几种常用农药简介

第六章 鱼腥草的无公害生产技术 一、无公害栽培的环境条件.....

第七章 鱼腥草的采收现贮藏

第八章 钱腥草的加工利用 主要参考文献

## <<鱼腥草高产栽培与利用>>

### 章节摘录

第一章 鱼腥草的利用价值与开发状况 一、鱼腥草的利用价值 鱼腥草 (Houttuynia cordata Thunb), 学名蕺菜, 各地名称不一, 俗称有侧耳根、猪鼻孔、臭草、芩草等, 属三白草科蕺菜属, 是宿根性多年生草本植物。

因其茎叶搓碎后有鱼腥味, 故名鱼腥草。

原产于我国。

主要分布于长江以南及云、贵、川等地, 野生在田埂和路沟旁。

鱼腥草主要以嫩茎叶和地下茎供作蔬菜食用, 全株可鲜用或晒干入药。

鱼腥草已经被国家卫生部正式确定为“既是药品, 又是食品”的极具开发潜力的资源之一, 日益受到人们的关注。

鱼腥草历来为野生植物。

上世纪40年代初, 开始进行人工栽培。

近年来, 由于需求量不断增加, 逐渐为人们所重视, 现已发展成为一种商品性蔬菜。

(一) 鱼腥草的食用价值 1. 营养物质丰富 鱼腥草是药食一体植物, 含有丰富的营养成分

。研究表明, 在鱼腥草的化学成分中: 每100克干品中含蛋白质5.26克、脂肪2.41克, 碳水化合物67.5克, 还含有钙、磷、铁元素, 以及维生素C、维生素B<sub>2</sub>、维生素E和多种氨基酸。

此外, 鱼腥草还含有鱼腥草素(一种挥发油)等物质。

<<鱼腥草高产栽培与利用>>

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>