

<<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：9787508273846

10位ISBN编号：7508273842

出版时间：2012-7

出版时间：金盾出版社

作者：程智慧，陆帼一 编著

页数：156

字数：122000

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

《菠菜栽培技术(第2版)》(作者程智慧、陆帼一)由西北农林科技大学程智慧和陆帼一教授编著。

《菠菜栽培技术(第2版)》自出版发行以来已重印9次,销售量达8.7万册。

本次修订汇集了近年来我国菠菜生产和科研中出现的新品种、新技术、新方法,内容更加充实完善。书中概括介绍了菠菜的简介与简史、植物学特征、生长发育过程、生长条件及产量形成特性,具体介绍了菠菜的栽培变种及品种、栽培方式和栽培季节、轮间套作高效栽培模式、种子生产、病虫害防治、采后处理与贮藏加工、品质控制等内容。

内容翔实,技术先进,突出实用性和可操作性,对促进菠菜生产有积极作用。

适合广大菜农、园艺技术人员和农业院校师生阅读。

<<菠菜栽培技术>>

书籍目录

一、菠菜的植物学特征和生物学特性

(一)植物学特征

1. 根
2. 茎
3. 叶
4. 花
5. 果实及种子
6. 植株的性型

(二)生长发育过程

1. 种子时期
2. 营养生长时期
3. 生殖生长时期

(三)对生长条件的要求

1. 温度和光照
2. 水分
3. 土壤和营养

(四)产量形成特性

二、菠菜栽培品种及栽培方式

(一)栽培品种

1. 有刺变种
2. 无刺变种
3. 优良品种

(二)栽培方式

1. 露地栽培
2. 设施栽培

三、菠菜栽培技术

(一)露地菠菜栽培

1. 越冬菠菜
2. 埋头菠菜
3. 春菠菜
4. 夏菠菜
5. 秋菠菜
6. 冻藏菠菜

(二)设施菠菜栽培

1. 小拱棚越冬菠菜
2. 大棚早春菠菜
3. 大棚秋菠菜
4. 大棚遮阳夏菠菜
5. 日光温室遮阳夏菠菜
6. 日光温室育苗移栽菠菜

四、菠菜轮间套作高效栽培模式

(一)一年(季)两作模式

1. 菠菜、蒜苗轮作栽培模式
2. 菠菜、大葱轮作栽培模式
3. 菠菜、黄瓜轮作栽培模式

<<菠菜栽培技术>>

4. 菠菜、韭葱轮作栽培模式
5. 春菠菜、香菜复种油豆角栽培模式
6. 大棚西芹、菠菜间作栽培模式

(二)一年三作模式

1. 菠菜、春黄瓜、秋黄瓜轮作栽培模式
2. 菠菜、番茄、黄瓜轮作栽培模式
3. 大叶菠菜、黄秋葵、小松菜轮作栽培模式
4. 春鲜食玉米、夏秋甘蓝、秋冬菠菜轮作栽培模式
5. 大棚春黄瓜、越夏番茄、冬春菠菜轮作栽培模式
6. 大棚菠菜、番茄、芹菜轮作栽培模式
7. 大棚春甜瓜、夏芹菜、秋菠菜轮作栽培模式
8. 大棚番茄、秋黄瓜、菠菜轮作栽培模式
9. 大棚辣椒、番茄、菠菜轮作栽培模式
10. 大棚番茄、花椰菜、菠菜轮作栽培模式
11. 大蒜、菠菜、苦瓜间套栽培模式

(三)一年四作模式

1. 菠菜、大白菜两头搭配瓠瓜、甜玉米套作栽培模式
2. 菠菜、瓠瓜、甜玉米、蒜苗间套栽培模式
3. 菠菜、毛豆、甜玉米、药芹间套栽培模式
4. 菠菜、毛豆、糯玉米、大白菜轮作栽培模式
5. 菠菜、西葫芦、扁豆、药芹间套栽培模式
6. 菠菜、西葫芦、糯玉米、药芹轮作栽培模式
7. 春花椰菜、夏黄瓜、秋豇豆或菜豆、冬菠菜间套栽培模式
8. 春萝卜、毛豆、秋白菜、菠菜轮作栽培模式
9. 春马铃薯、夏玉米、秋白菜、冬菠菜间套栽培模式
10. 大棚马铃薯、夏茄子、秋白菜、越冬菠菜套作栽培模式
11. 大棚菠菜、马铃薯、番茄、西葫芦轮作栽培模式
12. 大棚草莓、西瓜、糯玉米、菠菜间套栽培模式
13. 大棚西葫芦、黄瓜、豇豆、菠菜间套栽培模式
14. 大蒜、菠菜、糯玉米、秋黄瓜间套栽培模式

(四)一年五作模式

1. 菠菜、西葫芦、糯玉米、毛豆、蒜苗套作栽培模式
2. 春黄瓜、生菜、青菜、茼蒿、菠菜、香菜混套栽培模式
3. 大蒜、菠菜、糯玉米、甘蓝、大白菜间套栽培模式

五、菠菜种子生产技术

(一)种子生产条件和采种田管理技术

1. 种子生产条件

2. 采种方式

3. 采种田管理

(二)常规品种及其种子生产技术

1. 常规品种及其选育

2. 常规品种种子生产技术

(三)杂交一代品种及其种子生产技术

1. 杂交一代品种

2. 杂交一代品种种子生产技术

六、菠菜病虫害防治

(一)病害防治

<<菠菜栽培技术>>

1. 霜霉病
2. 炭疽病
3. 病毒病
4. 叶斑病
5. 根腐病
6. 灰霉病
7. 根结线虫病

(二)虫害防治

1. 菜蚜
2. 甘蓝夜蛾
3. 斜纹夜蛾
4. 菠菜潜叶蝇

七、菠菜采后处理与贮藏加工

(一)采后处理技术

1. 整理分级
2. 包装
3. 预冷

(二)贮藏技术

1. 家庭简易贮藏法
2. 沟藏法
3. 冻藏法
4. 袋装自发气调冷藏法
5. 微孔膜气调保鲜包装
6. 真空预冷贮藏

(三)加工技术

1. 脱水菠菜
2. 微波干制菠菜
3. 速冻菠菜
4. 菠菜颗粒食品
5. 菠菜纸

八、菠菜的品质控制

(一)品质及其构成要素

1. 感官品质和商品品质
2. 营养品质
3. 安全卫生品质

(二)影响品质的因素和提高品质的途径

1. 硝酸盐和亚硝酸盐含量及其控制途径
2. 草酸和单宁含量及其控制
3. 农药残留及其控制
4. 有害元素等污染及其控制

<<菠菜栽培技术>>

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>