

<<鲜食玉米实用知识>>

图书基本信息

书名：<<鲜食玉米实用知识>>

13位ISBN编号：9787543326941

10位ISBN编号：7543326949

出版时间：2010-3

出版单位：天津科技翻译出版公司

作者：张巧云 编

页数：94

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>

<<鲜食玉米实用知识>>

前言

科技兴农包括农业科学研究和农业科技推广两个部分。

农业科学研究是为农业生产提供科技成果，农业科技推广则是将科技成果传递给农民，应用于生产。因而，科技兴农也就是把科学技术具体运用于农业、农村、农民，以解决三农中的实际问题，加快农业现代化步伐，加快新农村建设，加快农民增收。

为达到此目标，特编写《鲜食玉米实用知识》一书。

我国地理、气候条件有利于种植鲜食玉米，且鲜食玉米作为菜果兼用高效经济作物，深受消费者欢迎。

但是在鲜食玉米生产上存在着许多问题。

本书针对生产中鲜食玉米品种繁多，栽培管理措施不规范，病、虫害防治管理措施不及时等诸多问题，向一线的科技工作人员、农户进行了详细的阐述。

另外，简单地介绍了国内外鲜食玉米发展现状、全国主栽鲜食玉米品种简介、鲜食玉米加工中存在的问题以及相关的加工技术等内容。

本书为推广鲜食玉米新品种及增加鲜食玉米产值、增加农民收入提供了有利的技术支持。

<<鲜食玉米实用知识>>

内容概要

我国地理、气候条件有利于种植鲜食玉米，且鲜食玉米作为菜果兼用高效经济作物，深受消费者欢迎。

但是在鲜食玉米生产上存在着许多问题。

本书针对生产中鲜食玉米品种繁多，栽培管理措施不规范，病、虫害防治管理措施不及时等诸多问题，向一线的科技工作人员、农户进行了详细的阐述。

另外，简单地介绍了国内外鲜食玉米发展现状、全国主栽鲜食玉米品种简介、鲜食玉米加工中存在的问题以及相关的加工技术等内容。

本书为推广鲜食玉米新品种及增加鲜食玉米产值、增加农民收入提供了有利的技术支持。

<<鲜食玉米实用知识>>

作者简介

张巧云，女，1976年生，湖北十堰人。
1995-1999年在华中农业大学经济贸易学院学习，获经济学学士学位；1999-2002年在中国农业大学经济管理学院农业经济管理专业学习，获管理学硕士学位；其后赴日本学习，于2006年在筑波大学生命环境科学研究科获博士（农学）学位。
现为中国人民大学农业与农村发展学院讲师，主要从事资源与环境经济学、农村可持续发展方面的教学研究工作。

<<鲜食玉米实用知识>>

书籍目录

第一章 鲜食玉米概述第一节 鲜食玉米类型一、糯玉米二、甜玉米三、笋玉米四、中间型（或硬粒型）杂交玉米第二节 鲜食玉米发展现状一、国外鲜食玉米发展现状二、国内鲜食玉米发展现状第二章 全国主栽鲜食玉米品种简介第一节 糯玉米新品种简介一、京科糯2000二、沪玉糯2号三、万糯1号四、中糯309五、郑白糯6号六、风糯2146七、风糯476八、金农科糯1号九、西星白糯13号十、郑白糯4号十一、苏玉糯13十二、渝糯8号十三、金糯628十四、周糯1号十五、宿糯1号十六、苏玉糯638十七、苏玉糯14十八、郑黄糯1号十九、京黄糯267二十、强盛黄糯1号二十一、郑黄糯928二十二、郑黄糯2号二十三、吉农糯7号二十四、京紫糯218二十五、郑黑糯2号二十六、苏科花糯2008二十七、鲜玉糯2号二十八、星糯668二十九、星糯858三十、星糯906第二节 甜玉米品种简介一、甜玉8号二、绿色天使（甜）三、甜玉9号四、金凤甜5号五、华宝甜1号六、京科甜126七、郑加甜5039八、中农大甜413九、金甜688十、粤甜11号十一、万甜1826第三节 笋玉米品种简介一、冀特3号二、泰国笋玉米三、烟罐6号第四节 中间型（或硬粒型）杂交玉米品种简介一、冀承单3号二、苏玉1号三、掖单12第三章 鲜食玉米栽培管理及病虫害防治措施第一节 糯玉米栽培管理措施及病虫害防治一、因地制宜，选用良种二、隔离种植，保持糯性品质三、多期播种，前伸后延，均衡上市四、合理密植，协调单株和群体关系五、科学施肥，提高产量，保证品质六、及时去除小分蘖和多余雌穗，加强人工辅助授粉七、适期采收，保鲜运输，丰产高效八、害虫防治第二节 甜玉米栽培管理措施及病虫害防治一、隔离种植二、精细播种三、合理密植四、浇水与施肥五、及时中耕六、害虫防治第四章 鲜食玉米制种技术一、播前准备二、播种三、苗期管理四、去杂抽雄五、收获收购第五章 鲜食玉米加工及产业化第一节 速冻鲜食玉米一、原料的采收二、剥皮三、检验四、浸泡五、清洗六、漂烫七、冷却八、沥干九、修整十、速冻十一、检验十二、包装、封口及装箱十三、入库贮存第二节 真空软包装·第三节 与加工有关的几个种植问题·一、品种的选择二、采收期与品质三、种植隔离

<<鲜食玉米实用知识>>

章节摘录

(二)甜玉米的经济价值甜玉米作为一种新型蔬菜,因其丰富的营养、独特的风味及多样化的加工产品,而深受人们的喜爱。

开发利用甜玉米的经济价值主要表现在以下3个方面。

1.营养价值高,是老少皆宜的保健食品和高档配餐食品 甜玉米籽粒中糖类的组成和含量是决定其品质的重要指标之一。

乳熟期甜玉米籽粒中的主要成分为可溶性糖(蔗糖、葡萄糖和果糖)和淀粉等,但是对甜玉米籽粒中是否存在麦芽糖尚有争议。

普通玉米中一般不含水溶性多糖,而甜玉米胚乳中含有较多的水溶性多糖,这使得甜玉米口感嫩滑、柔软且香味浓郁。

甜玉米籽粒中蛋白质含量也较高,一般在13%以上,比普通玉米高3%~4%。其中主要是水溶性蛋白,另外还有少量的碱溶性蛋白、醇溶性蛋白和盐溶性蛋白。

甜玉米籽粒中氨基酸总含量较高,分别比普通玉米和糯玉米高23.20%和12.70%,其中赖氨酸含量是普通玉米的2倍,相当于高赖氨酸玉米的赖氨酸含量水平。

8种人体必需氨基酸总量也分别比普通玉米和糯玉米高出23.50%和6.60%。

<<鲜食玉米实用知识>>

编辑推荐

本丛书立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年、多领域的科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。

本丛书涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“课堂”，学到想要了解的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。

<<鲜食玉米实用知识>>

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>