

<<番木瓜大棚栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<番木瓜大棚栽培技术>>

13位ISBN编号：9787802232297

10位ISBN编号：7802232295

出版时间：2007-5

出版时间：中国三峡

作者：林碧英

页数：132

字数：90000

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>

## <<番木瓜大棚栽培技术>>

### 内容概要

番木瓜是我国南方特产名优水果，岭南佳果之一，名列世界十佳水果综合营养之首，有极高的经济价值和营养价值，具有重要的食用和工业价值，在科研、食品、医药、化妆品、烹调、洗涤、皮革等领域具有广泛用途。

深受广大消费者喜爱。

近年来，随着农村产业结构的调整和社会主义市场经济的发展，南方番木瓜生产面积不断扩大，产量有了很大提高。

与此同时，由于棚室等保温设施的应用，番木瓜在北方也开始种植，并收到较好的经济效益。

然而，目前番木瓜生产中存在一些亟待解决的问题。

华南地区番木瓜花叶病毒病发生严重，影响了番木瓜生产与发展。

棚室生产也存在不少问题急需解决。

为了满足南方番木瓜生长需要，普及番木瓜大棚栽培新技术，克服番木瓜生产中存在的问题，笔者收集了国内外有关番木瓜生产和科研应用资料，结合多年的教学、科研和生产技术指导的经验，编写成这本小册子。

本书是《新农村建设丛书》之一。

本书介绍了番木瓜生产概况、番木瓜主要生物学特性及优良品种的选择、优质栽培技术、大棚高效栽培技术、病虫害防治技术、采后处理及加工技术、番木瓜蛋白酶的生产与应用技术等方面内容，力求内容新颖，技术先进，方法实用。

## <<番木瓜大棚栽培技术>>

### 作者简介

袁隆平，中国工程院院士，杰出水稻育种家，联合国粮农组织首席顾问。

现任国家杂交水稻工程技术研究中心暨湖南杂交水稻研究中心主任、研究员、博士生导师，兼湖南省农业科学院名誉院长、清华大学教授及湖南农业大学教授。

袁隆平是我国研究与发展杂交水稻的开创者，也是世界上第一位成功利用水稻杂种优势的科学家。

他率先育成第一个实用的水稻雄性不育系及其保持系二九南1号A和B，实现“三系”配套，并育成第一个强优组合，继而又攻克杂交水稻制种与高产的关键技术，被誉为“杂交水稻之父”。

他的这一重大成果的推广应用，使水稻的单产和总产都跃上了一个新台阶，为保障我国及世界粮食安全作出了重大贡献。

1981年获得我国第一个技术发明特等奖，2001年获得首届中国国家最高科学技术奖；还相继获得联合国教科文组织“科学奖”、美国“世界粮食奖”等十多项国际奖。

1999年，经国际小天体命名委员会批准，以袁隆平的名字将国际永久编号为8117号小行星命名为“袁隆平星”，以纪念他为人类作出的杰出贡献。

官春云中国工程院院士，湖南农业大学教授、博士生导师。

现任国际油菜咨询委员会（GCIRC：）委员，国家油料改良中心湖南分中心主任，作物基因工程湖南省重点实验室主任，中国作物学会常务理事，国家科技进步奖评审委员会委员等职。

是国家有突出贡献专家，教育系统劳动模范，享受政府特殊津贴。

长期从事油菜育种栽培教学科研工作，育成优质油菜良种15个，推广面积1.5亿多亩；获国家科技进步二等奖1项，三等奖2项，省部级科技进步一、二等奖4项。

提出油菜冬发栽培理论和技术体系，促进了长江中游地区的油菜高产。

根据光温生态特性，将油菜分成四大类型，即冬油菜有冬性—弱感光型、半冬性—弱感光型、春性—弱感光型；春油菜仅有春性—强感光型。

创建油菜化学杀雄利用杂种优势新体系。

育成转基因油菜品系3个。

采用分子育种方法育成黄籽高油酸油菜品系、高抗菌核病品种各1个。

出版专著9部，发表论文120多篇，为油菜育种栽培理论发展和生产实践作出了突出贡献。

## <<番木瓜大棚栽培技术>>

### 书籍目录

前言第一章 概述 一、番木瓜的经济价值高 二、番木瓜的营养丰富 三、番木瓜有极高的药用价值 四、番木瓜具有广阔的发展前景第二章 番木瓜主要种类和优良品种 一、番木瓜的主要种类 二、番木瓜的优良品种第三章 番木瓜的生物学特性 一、番木瓜植物学特性 二、番木瓜对环境条件的要求第四章 番木瓜优质栽培技术 一、番木瓜种植园的建立 二、番木瓜育苗技术 三、苗木栽植 四、种植园管理技术第五章 番木瓜大棚栽培技术 一、番木瓜塑料大棚的类型与建造 二、番木瓜塑料大棚栽培技术第六章 番木瓜主要病虫害及其防治 一、番木瓜主要病害及防治 二、番木瓜主要虫害及防治 三、番木瓜贮藏期间的病害第七章 番木瓜采收及采后处理与加工技术 一、番木瓜的采收 二、番木瓜采后处理技术 三、分级、包装和运输 四、番木瓜贮藏与保鲜技术 五、番木瓜加工技术第八章 番木瓜蛋白酶的生产与应用 一、番木瓜蛋白酶的组成结构与采集 二、番木瓜蛋白酶的应用

## &lt;&lt;番木瓜大棚栽培技术&gt;&gt;

## 章节摘录

第一章 概述 二、番木瓜的营养丰富 番木瓜果实可食率一般在85%左右，每100克可食部中含：能量27千卡，蛋白质0.

4克，脂肪0.

1克，碳水化合物7克，膳食纤维0.

8克，灰分0.

3克，钙17毫克，磷12毫克，钾18毫克，钠28毫克，维生素A145毫克，胡萝卜素870毫克。

另外还有维生素C、硒、铜等。

番木瓜的胡萝卜素含量是菠萝的20倍；维生素A比苹果、桃等水果高出10~20倍；维生素B、C含量也很高，维生素C含量是芒果的3倍，菠萝的4倍。

成年人每天吃100克番木瓜即可满足人体对维生素C的需要。

番木瓜含17种以上氨基酸，还含有木瓜蛋白酶、番木瓜碱等。

因此，番木瓜被誉为“岭南佳果”和世界水果营养之王。

三、番木瓜有极高的药用价值 番木瓜的药用价值极高，番木瓜的果实、种子、根、茎、叶等均可入药。

医学上认为：番木瓜味甘、性平，有健胃肠、助消化、润肺燥、除热痰、通乳汁、益身体等功效。

番木瓜所有绿色部分均含有番木瓜碱和木瓜蛋白酶。

番木瓜碱具有抗肿瘤功效，能阻止人体致癌物质亚硝胺的合成，同时可以抑制结核菌，杀灭阿米巴原虫；木瓜蛋白酶能帮助消化蛋白质，可用于治疗胃炎和消化不良。

番木瓜所含的齐墩果酸是一种具有护肝降酶、抗炎抑菌、降低血脂、软化血管等功效的化合物。

番木瓜还可治疗各种过敏性出血、灼伤、便秘及椎间盘突出等症，还能强壮筋骨，舒筋活络，祛风除湿。

未成熟的果实流出来的乳汁含有活动性蛋白质分解酵素番木瓜酶，有消化蛋白质的功能，可供药用。

番木瓜未熟果实的汁液中含脂肪酶，分解脂肪能力强，有减肥作用。

其乳制品促消化、强心及治疗湿疹，还可以驱绦虫、蛔虫、鞭虫，治疗疣和鸡眼。

番木瓜含大量维生素A，适量食用番木瓜对于用眼过度消耗维生素A引起的视力疲劳有较好的缓解作用。

番木瓜还具防高血压之功效，亦是糖尿病患者的保健食品，其保健药用是多方面的。

番木瓜是美容佳果。

新鲜番木瓜熟果不但清心润肺，还可助消化、健胃脾、美容养颜、补虚通乳等。

据报道，番木瓜在丰胸水果中排行首位，因番木瓜酶对乳腺发育很有帮助，乳汁缺乏的妇女食用番木瓜有很好的催乳效果。

此外，未成熟果实的汁液中所含的番木瓜蛋白酶、番木瓜凝乳酶、番木瓜肽酶等多种成分在医药、食品、化工、染色、皮革上均有特殊用途。

<<番木瓜大棚栽培技术>>

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>