

<<葡萄>>

图书基本信息

书名：<<葡萄>>

13位ISBN编号：9787810669009

10位ISBN编号：7810669001

出版时间：2005-11

出版时间：中国农业大学出版社

作者：昌云军管雪强

页数：292

字数：262000

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>

<<葡萄>>

内容概要

改革开放以来，我国葡萄产业迎来了历史上最迅猛的发展，目前中国已经成为世界上主要的葡萄及葡萄酒生产之一。

“无公害农产品高效生产技术丛书”这套丛书以无公害品质和高效生产技术为切入点，将市场需求、政府倡导与农业生产者的切身利益高度结合，将无公害农产品生产技术有关的理论贯穿于实际操作技术之中，以达学以致用之根本目的。

本书是该套系列丛书之一。

其目的在于向广大葡萄生产者介绍葡萄无公害生产方面的基本知识、认证方法、生产过程需要注意的关键技术等，以期为广大葡萄生产者提供帮助，同时促进无公害食品的普及。

<<葡萄>>

书籍目录

第一章 葡萄生产概述 第一节 世界及我国葡萄产业的历史与现状 第二节 葡萄及葡萄酒的营养价值与保健 第三节 安全食品等级及无公害食品的概念 第四节 无公害葡萄及葡萄酒的生产前景第二章 无公害葡萄生产的环境条件选择 第一节 葡萄品种区域化及其意义 第二节 中国十大葡萄产区 第三节 无公害葡萄产地空气环境质量 第四节 无公害葡萄产地水源质量 第五节 无公害葡萄产地土壤环境质量 第六节 试验方法及检验规则第三章 怎样生产无公害葡萄 第一节 无公害葡萄的质量要求 第二节 无公害葡萄园土肥水综合管理 第三节 无公害葡萄的科学修剪 第四节 无公害葡萄套袋技术 第五节 无公害葡萄病虫害防治第四章 主要葡萄品种及砧木介绍 第一节 鲜食葡萄 第二节 酿酒葡萄 第三节 制汁葡萄 第四节 主要砧木第五章 无公害葡萄园配套栽培技术 第一节 无公害葡萄建园技术 第二节 无公害葡萄育苗技术 第三节 无公害葡萄架式选择 第四节 葡萄的改接技术 第五节 无公害葡萄的间作 第六节 无公害葡萄的贮藏保鲜第六章 无公害葡萄园常用农药介绍 第一节 无公害葡萄园常用杀菌剂 第二节 无公害葡萄园常用杀虫剂 第三节 无公害葡萄生产中常用植物生长调节剂第七章 无公害葡萄的其他栽培模式 第一节 无公害葡萄的促成栽培 第二节 无公害葡萄的延迟栽培及避雨栽培 第三节 庭院栽培第八章 无公害葡萄及葡萄酒市场营销 第一节 无公害葡萄的定价策略与方法 第二节 无公害葡萄的分销策略与销售方式附录参考文献

<<葡萄>>

章节摘录

第一章 葡萄生产概述 第二节 葡萄及葡萄酒的营养价值与保健 葡萄和葡萄酒不仅美味可口，而且营养很丰富，这是其他水果和饮料酒所无法相比的。

在葡萄浆果中除含有70%~85%的水分外，一般还含有15%~25%易被人体吸收利用的葡萄糖和果糖。

1kg葡萄所含的糖分，在人体内消化分解以后能产生2928~3765J热量。

同样情况，1kg苹果产生的热量为1925J，1kg梨产生的热量为1464J。

除了各种单糖以外，葡萄浆果里含有0.01%~0.1%的果胶，含有各种有机酸0.3%~1.5%，含有各种矿物质成分0.3%~0.5%，其中的钙、钾、镁、磷、锌、硒等微量元素，都能直接被人体吸收和利用。

锌与癌症的发生有重要关系，人体缺锌和锌摄入过量都会诱发癌症。

硒是人体免疫系统的强化剂，也是一种很好的防癌抗癌的微量元素。

葡萄和葡萄酒中锌和硒的含量适中，符合人体的需要。

葡萄中维生素含量很丰富。

在葡萄发酵过程中，葡萄中的维生素几乎全部转移到葡萄酒中。

葡萄和葡萄酒中的维生素，主要有B族维生素、维生素C、维生素H等，这些维生素能维持人体正常的代谢，调节人体各系统的功能，能起到防病治病，强壮身体，增强免疫力和补血的作用。

葡萄和葡萄酒中还含有人体代谢所需要的蛋白质及多种氨基酸。

组成人体蛋白质的氨基酸已发现有26种，葡萄酒中就有23种。

人体内只能合成一部分氨基酸，而另一部分在体内不能合成或合成速度不能满足人体需要，因此必须由食物供应（共8种），称为必需氨基酸。

这8种必需氨基酸葡萄酒中均含有，而且葡萄酒的含量与人体血液中氨基酸的含量非常接近，因此把葡萄酒称为“天然氨基酸”是当之无愧的。

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>