

<<无公害蔬菜生产规程和操作>>

图书基本信息

书名：<<无公害蔬菜生产规程和操作规范>>

13位ISBN编号：9787810923156

10位ISBN编号：7810923153

出版时间：2008-10

出版时间：陕西西北农林科技大学

作者：程智慧

页数：232

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>

<<无公害蔬菜生产规程和操作>>

内容概要

《无公害蔬菜生产规程和操作规范》结合我们完成的“十五”国家科技攻关课题“西部地区蔬菜无公害生产关键技术集成与产业化示范”研究成果，重点介绍了番茄、茄子、线辣椒、黄瓜、甜瓜、西瓜、大白菜、芹菜、生菜、菜花、大蒜、蒜苗、大葱、韭菜等14种主要蔬菜的16套无公害生产技术规程和操作规范。

从蔬菜产地环境要求、品种选择、科学栽培、合理施肥、病虫害防治等方面，详细阐述了蔬菜无公害生产的操作规范，内容全面，资料翔实，可操作性强，对广大菜农进行无公害蔬菜生产有积极的指导作用。

也可供蔬菜科技工作者参考。

<<无公害蔬菜生产规程和操作>>

书籍目录

第一章 无公害蔬菜生产基本要求第一节 无公害蔬菜产地环境要求一、环境空气质量要求二、灌溉水质量要求三、土壤环境质量要求四、无公害蔬菜产地环境质量的评定第二节 无公害西瓜产地环境要求一、产地选择二、环境空气质量要求三、灌溉水质量要求四、土壤环境质量要求第三节 无公害蔬菜生产肥料使用准则一、施肥原则二、允许施用的肥料种类三、禁止使用的肥料种类第四节 无公害蔬菜生产农药使用要求一、农药选择原则和禁止使用的农药二、农药合理使用准则第二章 无公害番茄生产技术规程和操作规范一、应用范围二、规范性引用文件三、番茄的生物学特性四、生产管理措施五、采收六、病虫害防治第三章 番茄有机基质栽培技术规程和操作规范一、应用范围二、规范性引用文件三、选择生产基地四、生产管理措施五、采收六、病虫害防治第四章 无公害茄子生产技术规程和操作规范一、应用范围二、规范性引用文件三、茄子的生物学特性四、生产管理措施五、采收六、病虫害防治第五章 无公害线辣椒生产技术规程和操作规范一、应用范围二、规范性引用文件三、辣椒的生物学特性四、生产管理措施五、采收和椒干烘烤六、病虫害防治第六章 无公害黄瓜生产技术规程和操作规范一、应用范围二、规范性引用文件三、黄瓜的生物学特性四、生产管理措施五、采收六、病虫害防治第七章 黄瓜有机基质栽培技术规程和操作规范一、应用范围二、规范性引用文件三、选择生产基地四、生产管理措施五、采收六、病虫害防治第八章 无公害厚皮甜瓜保护地生产技术规程和操作规范一、应用范围二、规范性引用文件三、厚皮甜瓜的生物学特性四、生产管理措施五、采收六、病虫害防治第九章 无公害西瓜生产技术规程和操作规范一、应用范围二、规范性引用文件三、西瓜的生物学特性四、生产管理措施五、采收六、病虫害防治第十章 无公害大白菜生产技术规程和操作规范一、应用范围二、规范性引用文件三、大白菜的生物学特性四、生产管理措施五、采收六、病虫害防治第十一章 无公害芹菜生产技术规程和操作规范一、应用范围二、规范性引用文件三、芹菜的生物学特性四、生产管理措施五、采收六、病虫害防治第十二章 无公害生菜生产技术规程和操作规范一、应用范围二、规范性引用文件三、生菜的生物学特性四、生产管理措施五、采收六、病虫害防治第十三章 无公害菜花生产技术规程和操作规范一、应用范围二、规范性引用文件三、菜花的生物学特性四、生产管理措施五、采收六、病虫害防治第十四章 无公害大蒜生产技术规程和操作规范一、应用范围二、规范性引用文件三、大蒜的生物学特性四、生产管理措施五、采收六、病虫害防治第十五章 无公害蒜苗生产技术规程和操作规范一、应用范围二、规范性引用文件三、生产管理措施四、采收五、病虫害防治第十六章 无公害大葱生产技术规程和操作规范一、应用范围二、大葱的生物学特性三、生产管理措施四、采收五、病虫害防治第十七章 无公害韭菜生产技术规程和操作规范一、应用范围二、规范性引用文件三、韭菜的生物学特性四、生产管理措施五、收割六、病虫害防治

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>