

<<蔬菜栽培学总论>>

图书基本信息

书名：<<蔬菜栽培学总论>>

13位ISBN编号：9787030272133

10位ISBN编号：7030272137

出版时间：2010-4

出版时间：科学出版社

作者：程智慧 主编

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>

<<蔬菜栽培学总论>>

前言

蔬菜是人们日常生活不可缺少的佐餐食品，是人体重要的营养来源。

蔬菜产业是种植业领域最具竞争优势的主导产业和国民经济的前卫产业。

“蔬菜栽培学”是高等校园园艺学专业人才培养的骨干课程，根据蔬菜学科和蔬菜产业的发展，以及社会对蔬菜专业人才的需求，我们组织西北农林科技大学、宁夏大学、贵州大学、四川农业大学、福建农林大学、甘肃农业大学、吉林农业大学、江西农业大学、云南农业大学、安徽农业大学、新疆农业大学、青岛农业大学、天津农学院等高校有关专业教师编写了这本《蔬菜栽培学总论》教材。

本次编写，在注意保持蔬菜栽培学总论知识体系完整性的同时，注重突出重点，力求简洁明了；注重内容更新，理论联系实际；注重教材结构的完整性，文、图、表并用，每章还设置了小结和思考题，全书附参考书目和期刊文献，尽量方便教学；注重基本知识与学科发展的结合，力求更好地满足新时期复合型创新人才培养的需要。

本书绪论由程智慧和范淑英编写，第一章由程智慧和高艳明编写，第二章由陈书霞、程智慧、李焕秀编写，第三章由宋述尧、林义章编写，第四章由李建设、林辰壹、孟焕文、徐文娟编写，第五章由李玉红、程智慧编写，第六章由颉建明、程智慧、范淑英编写，第七章由李焕秀、李敏编写，第八章由张恩让、李树和编写，第九章由程智慧、张恩让、韩曙编写。

本书编写时参阅了许多学者的教材、著作和研究文献，在此向他们对知识传播和人才培养的贡献表示崇高的敬意和最衷心的感谢！

尽管编者在编写时力求避免错误和不足，并力求各章内容的准确协调和有机衔接，但书中疏漏或不妥之处在所难免，恳请广大师生和读者在使用中随时提出宝贵意见，以便及时补遗勘误。

<<蔬菜栽培学总论>>

内容概要

本书包括绪论和9章内容。

绪论明确了蔬菜的定义及栽培意义、蔬菜在人类生活中的作用、中国蔬菜栽培简史、蔬菜生产方式和栽培特点、蔬菜栽培学的任务和关联学科；第一章介绍了蔬菜植物的起源与演化、种类和分类、蔬菜分布与生产区域化；第二章论述了蔬菜生长发育及其与生态条件的关系、蔬菜的产量形成；第三章介绍了商品蔬菜生产基地、庭院蔬菜和观光蔬菜示范园的规划，以及蔬菜栽培制度；第四章介绍了蔬菜的种子、育苗方式和壮苗标准、蔬菜的露地育苗、设施常规育苗、嫁接育苗和穴盘育苗技术；第五章介绍了菜田土壤及其耕作和菜田直播与栽植技术；第六章介绍了菜田灌溉与排水和菜田施肥技术；第七章介绍了蔬菜植株调整技术；第八章介绍了菜田病虫草害及其综合防治技术；第九章介绍了蔬菜品质及其影响因素与产品采收和采后处理技术。

本书可供高等校园园艺专业本科教学使用,也可作为农学或生物学科相关专业课程的教材。

<<蔬菜栽培学总论>>

书籍目录

前言绪论 一、蔬菜的定义及蔬菜栽培的意义 二、蔬菜在人类生活中的作用 三、中国蔬菜栽培的简史与发展 四、蔬菜的生产方式和栽培特点 五、蔬菜栽培学的任务和关联学科 思考题第一章 蔬菜的起源与分类 第一节 蔬菜植物的起源与演化 一、蔬菜植物的起源 二、蔬菜植物的演化和传播 第二节 蔬菜的种类和分类 一、蔬菜的植物学分类 二、蔬菜植物的食用器官分类 三、蔬菜的农业生物学分类 四、蔬菜的生态学分类 第三节 蔬菜种类的分布与生产区域化 一、蔬菜种类的分布 二、蔬菜生产区域化 小结 思考题第二章 蔬菜的生长发育与产量形成 第一节 蔬菜植物的生长发育 一、蔬菜生长发育的概念及特点 二、蔬菜的生长发育类型 三、蔬菜的生长发育时期 四、蔬菜生长发育的理论 五、蔬菜的生长相关与调控 第二节 蔬菜生长发育与生态条件的关系 一、蔬菜生长发育与温度条件 二、蔬菜生长发育与光照条件 三、蔬菜生长发育与水分条件 四、蔬菜生长发育与气体条件 五、蔬菜生长发育与土壤营养条件 六、蔬菜生长发育与生物条件 第三节 蔬菜产量形成 一、蔬菜产量的概念 二、蔬菜产量构成的特点 三、蔬菜产量形成的生理基础及影响因素 小结 思考题第三章 菜田规划和蔬菜栽培制度 第一节 商品蔬菜生产基地的规划 一、商品蔬菜生产基地的特点和类型 二、商品蔬菜生产基地规划的内容 三、菜田的选择与规划 第二节 庭院蔬菜的规划 一、庭院蔬菜生产的特点 二、庭院蔬菜生产的规划 第三节 观光蔬菜示范园的规划 一、观光蔬菜示范园的生产特点 二、观光蔬菜示范园规划的原则 第四节 蔬菜栽培制度 一、轮作与连作 二、间作、混作和套作 三、多次作与重复作 四、蔬菜的栽培季节与茬口安排 小结 思考题第四章 蔬菜的种子和育苗 第一节 蔬菜种子 一、蔬菜种子的概念和类别 二、蔬菜种子的形态和结构 三、蔬菜种子的发芽特性 四、蔬菜种子的质量及其鉴定 五、蔬菜种子播前处理技术 第二节 蔬菜育苗的方式和壮苗标准 一、育苗技术的发展和蔬菜育苗的意义 二、蔬菜育苗的方式和应用 三、蔬菜壮苗的标准及其评价 第三节 蔬菜露地育苗技术 一、育苗时期的确定 二、苗床播种和管理技术 第四节 蔬菜保护设施常规育苗技术 一、不同育苗设施的特点和合理利用 二、育苗时期和培养土的准备 三、苗床播种技术 四、苗床管理技术 第五节 蔬菜嫁接育苗技术 一、嫁接育苗的目的和意义 二、嫁接砧木及其选择 三、嫁接方法和技术 四、嫁接后的管理技术 第六节 穴盘育苗技术 一、育苗场的配套设施 二、播种和管理技术 小结 思考题第五章 菜田土壤耕作和栽植技术 第一节 菜田土壤及其耕作 一、蔬菜作物对土壤的要求 二、菜田土壤耕作的作用和任务 三、菜田土壤耕作技术 四、菜田畦的类型和作畦技术 第二节 菜田直播与栽植技术 一、菜田直播与苗期管理技术 二、菜田栽植技术 小结 思考题第六章 菜田水肥管理技术 第一节 菜田灌溉与排水 一、菜田灌溉技术 二、菜田排水技术 第二节 菜田施肥技术 一、菜田施肥的依据和基本原则 二、菜田施肥的时期 三、菜田施肥的方法 四、菜田施肥量 五、菜田精准施肥技术 小结 思考题第七章 蔬菜植株调整技术 第一节 蔬菜植株调整的作用和手段 一、植株调整的作用 二、植株调整的手段 第二节 蔬菜植株调整技术 一、整枝、打杈、摘心 二、摘叶和束叶 三、疏花疏果和保花保果 四、枝蔓空间分布调整 五、枝蔓水平分布调整 小结 思考题第八章 菜田病虫草害综合防治技术 第一节 菜田病害综合防治技术 一、蔬菜病害发生规律和特点 二、蔬菜病害综合防治对策 第二节 菜田虫害综合防治技术 一、蔬菜虫害发生规律和特点 二、蔬菜虫害综合防治对策 第三节 菜田草害综合控制技术 一、菜田杂草的主要种类和危害特点 二、菜田杂草综合控制技术 小结 思考题第九章 蔬菜品质及产品产地处理技术 第一节 蔬菜品质及其形成特性 一、蔬菜品质的含义 二、蔬菜品质形成的特性 三、蔬菜品质形成的生理基础 第二节 影响蔬菜品质形成的因素和提高品质的措施 一、种类及品种与蔬菜品质 二、生态条件与蔬菜品质 三、栽培技术与蔬菜品质 四、采收与蔬菜品质 五、采后处理与蔬菜品质 六、质量管理体系与蔬菜品质 第三节 蔬菜采收和采后处理技术 一、蔬菜产品的采收时期 二、蔬菜产品的采收方法和要求 三、蔬菜采后产地处理技术 小结 思考题参考书目和文献

<<蔬菜栽培学总论>>

章节摘录

2.人体重要的矿物质来源人体组织中含有20多种矿物质 (mineralement), 或参与组织的组成成分, 或参与正常生理功能的调节, 如果缺乏某种矿物质, 就会出现生理失调, 引发疾病。

钙和铁是人体易缺乏的难移动性矿质营养, 儿童和老年人更易缺乏。

儿童缺钙易患佝偻病, 老人缺钙易患骨质疏松症, 缺铁则易引起贫血。

蔬菜中含有人体需要的各种大量元素 (macroelement) 和微量元素 (microelement), 尤其是钙、镁、磷较丰富。

含钙较多的蔬菜有结球甘蓝、白菜、芥菜、苋菜、芹菜、蕹菜、菠菜、叶恭菜等, 含铁较多的蔬菜有菠菜、芹菜、豌豆苗、金针菜、大豆、豆薯、白菜、芥菜等, 含磷较多的蔬菜有大豆、豌豆、菜豆、甜玉米、青花菜、芥菜、大蒜等。

目前研究发现, 碘、硒、锗等对人体的健康至关重要, 缺碘易引起甲亢, 硒和锗对于防治癌症有独特作用。

大蒜、洋葱、黄豆和白菜含有较多的硒和锗, 海带、紫菜中含有较多的碘。

锰与长寿有关, 锌与儿童智力发育有关, 萝卜、大豆等富锰, 大白菜、萝卜、扁豆等富锌。

3.供给人体一定的热量和蛋白蔬菜、水果中还含有可溶性蛋白质 (protein)、氨基酸 (aminoacid)、碳水化合物 (carbohydrate) 等营养物质。

如马铃薯、山药、芋、西瓜、甜瓜、南瓜、莲藕、荸荠、磨芋等含有大量的糖类和淀粉, 可为人体提供大量的热能; 豆类蔬菜含有大量的蛋白质和氨基酸。

(二) 蔬菜对人体代谢的调节作用 1.调节人体肠胃系统的酸碱平衡人类的食物按其体内的反应可分为酸性食物和碱性食物。

长期偏食酸性食物, 可能形成酸性体质, 酸性体质被认为是百病之源。

酸性食物包括肉、鱼、禽、蛋类等动物产品及谷类和花生、榛子、核桃等, 一般蛋白质、脂肪和糖类含量较高, 并含较多的硫、磷、氯等矿物质, 在人体内代谢过程中产生丙酮酸、乳酸、磷酸等酸性物质而呈酸性反应。

碱性食物包括蔬菜、水果、茶等, 含钾、钠、钙、镁等矿物质较多, 有的虽也含有柠檬酸、苹果酸、琥珀酸等, 但多与钾、钠、钙、镁等金属离子结合成有机酸盐的形式, 进入人体后, 有机酸根可代谢为二氧化碳和水, 金属离子则增加血液和胃液的碱性。

因而, 经常食用蔬菜水果, 对中和酸性食物产生的酸性, 维持人体内生理上酸碱平衡有重要作用。

2.提供大量的纤维素和半纤维素, 调节肠胃代谢纤维素 (cellulose) 虽然不能被人体吸收, 但具有良好的清理肠道的作用, 因此成为营养学家推荐的六大营养素之一, 是人体不可缺少的食物成分, 与半纤维素和木质素一起被称为膳食纤维。

纤维素被人体摄入后, 能增加胃肠蠕动, 使食物疏松, 因而具有助消化、利便、排毒的作用, 可降低直肠癌和结肠癌的发病率, 并有减少胆固醇吸收、降血脂和维持血糖正常的作用。

世界粮农组织建议正常人群膳食纤维日摄入量应为27g, 我国营养学会在2000年提出, 成年人适宜日摄入量为30g, 但目前实际日摄入量仅8~12g。

<<蔬菜栽培学总论>>

编辑推荐

本书系统介绍蔬菜的种类与分类、栽培生物学基础、蔬菜设施及其环境调控、蔬菜种子与育苗、蔬菜栽培基本技术。

着重介绍同类蔬菜的生物学和栽培技术共性，及主要种类的生物学和栽培技术特性，突出生物学特性与栽培技术间的联系。

本书可供高等校园艺专业本科教学使用，也可作为农学或生物学科相关专业课程的教材。

<<蔬菜栽培学总论>>

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>