

<<绿色蔬菜生产>>

图书基本信息

书名：<<绿色蔬菜生产>>

13位ISBN编号：9787109046498

10位ISBN编号：7109046494

出版时间：1997-07

出版时间：中国农业出版社

作者：葛晓光

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>

<<绿色蔬菜生产>>

内容概要

内容提要

无污染的安全、优质、营养类蔬菜即绿色蔬菜是人体保健的理想食品，它的生产及食用已受到社会的极大关注，并已盛行于世界。

本书就绿色蔬菜生产的意义、特点、产业的组织管理、安全、优质、营养的规格标准、生产技术以及利用绿色蔬菜进行保健等各方面作了比较详细地介绍，内容丰富，通俗易懂。

可作为蔬菜生产者开发绿色蔬菜的指南，也可供生产组织者及有关部于和对蔬菜保健感兴趣者参考。

<<绿色蔬菜生产>>

书籍目录

目录

序

前言

一、蔬菜及其特点

(一) 蔬菜及其类别

- 1.植物学分类
- 2.按食用器官分类
- 3.农业生物学分类
- 4.从食用角度分类

(二) 蔬菜在食品中的地位

- 1.人体健康与营养素
- 2.蔬菜是不可代替的重要副食品

(三) 蔬菜生产及消费的特点

- 1.市场需求的常年性与生产的季节性
- 2.数量与种类
- 3.质量与价格

二、绿色蔬菜及其生产

(一) 绿色食品的兴起

- 1.绿色食品的概念及其发展
- 2.开发绿色食品的意义
- 3.绿色食品的标志及CI计划

(二) 开发绿色蔬菜的意义

- 1.生态效益
- 2.社会效益
- 3.经济效益

(三) 绿色蔬菜开发的特点

- 1.绿色蔬菜开发是一项系统工程
- 2.绿色蔬菜开发应以高新技术为手段
- 3.绿色蔬菜开发是以市场信誉为首要条件
- 4.绿色蔬菜的开发应以科学管理及法律监督为保证

(四) 绿色蔬菜产业的形成及组织管理

- 1.绿色蔬菜产业形成需要具备的条件
- 2.绿色蔬菜标志的申请及管理
- 3.绿色蔬菜产品的管理

三、蔬菜的污染及其对策

(一) 蔬菜的污染途径及污染现状

- 1.空气污染
- 2.水质污染
- 3.土壤污染
- 4.农药污染
- 5.其他污染

(二) 防止蔬菜污染危害的基本对策

- 1.依法治理,改善农业生态环境
- 2.提倡洁净生产,开发绿色蔬菜
- 3.加强管理,建立蔬菜污染的监测系统

<<绿色蔬菜生产>>

(三) 无公害蔬菜的安全性监测及标准

- 1.产地环境质量的监测及标准
- 2.生产过程控制标准
- 3.产品质量检验标准

四、防止蔬菜污染的生产技术

(一) 生产基地、栽培方式、蔬菜种类及品种的选择

- 1.生产基地的选择
- 2.栽培方式的选择
- 3.蔬菜种类及品种的选择

(二) 病虫害综合防治

- 1.病虫害综合防治与生物防治
- 2.蔬菜病害生防技术的应用
- 3.蔬菜病虫害防治中的药剂应用

(三) 施肥技术改革

- 1.蔬菜对养分的需求及吸收
- 2.当前蔬菜施肥中存在的问题及其对策
- 3.绿色蔬菜生产对施肥的要求

(四) 生态模式的应用

- 1.气候资源利用型
- 2.土地资源利用型
- 3.废弃资源利用型
- 4.洁净生产型

五、蔬菜的商品质量

(一) 蔬菜商品质量的内容

- 1.蔬菜商品合格质量
- 2.蔬菜的外观质量
- 3.蔬菜口感质量
- 4.蔬菜的洁净质量

(二) 商品质量的鉴别及其分级

- 1.商品质量的鉴别
- 2.分级及其标准

(三) 提高蔬菜商品质量的途径及技术

- 1.蔬菜名、优品种的选用
- 2.栽培技术的改进
- 3.重视采后处理

六、蔬菜的营养品质

(一) 蔬菜的营养素含量

- 1.蔬菜营养成分的特点
- 2.不同蔬菜的营养素含量
- 3.蔬菜中含有的其他物质

(二) 蔬菜的营养产出

- 1.蔬菜营养总产出
- 2.蔬菜单项营养产出
- 3.蔬菜主要营养产出

(三) 提高蔬菜营养品质及营养供给的途径

- 1.高营养品质蔬菜资源的利用
- 2.改变栽培环境及栽培技术

<<绿色蔬菜生产>>

3.调整蔬菜种植结构及菜源结构

七、绿色蔬菜的保健及食疗

(一) 保健作用

- 1.对保健作用的认识
- 2.药效成分
- 3.蔬菜保健、防病效果应用实例

(二) 蔬菜药性简介

- 1.葱蒜类
- 2.叶菜类
- 3.瓜果类
- 4.豆类
- 5.地下根、茎菜类
- 6.多年生蔬菜类
- 7.水生蔬菜类
- 8.食用菌类

八、蔬菜食用科学

(一) 蔬菜的选购

- 1.买菜的几个误区
- 2.选购蔬菜时应考虑家庭成员的特点及需要
- 3.购买蔬菜时应注意的问题

(二) 家庭蔬菜的保管与贮藏加工

- 1.蔬菜的处理和临时存放
- 2.冬菜的简易贮藏方法
- 3.小“品种”的保存与加工

(三) 蔬菜的烹调及食用

- 1.烹调中的营养保存
- 2.烹调中菜色的不良变化及其防止
- 3.烹调及食用小常识

附表

附表1农田灌溉水质标准 (GB5084 - 92)

附表2大气环境质量标准 (GB3092 - 82)

附表3保护农作物的大气污染物最高容许浓度标准 (GB913788)

附表4堆肥腐熟度的鉴别指标

附表5城镇垃圾农用控制标准值

附表6沼气发酵卫生标准

附表7绿色食品生产中禁止使用的农药种类

附表8生产A级绿色食品可限制性使用的化学农药种类、毒性分级、允许的最终残留限量 最后一次施药距采收间

隔期及使用方法

<<绿色蔬菜生产>>

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>