

<<无公害芦笋标准化生产>>

图书基本信息

书名：<<无公害芦笋标准化生产>>

13位ISBN编号：9787109103481

10位ISBN编号：710910348X

出版时间：2006-1

出版时间：中国农业出版社

作者：编委会

页数：104

字数：73000

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>

<<无公害芦笋标准化生产>>

内容概要

推进无公害农产品标准化，很关键的一个环节就是使广大农业生产经营者懂得什么是无公害农产品的标准，怎样按标准化生产无公害的农产品。

“无公害农产品标准化生产技术丛书”面向广大农民以及农业系统的管理和技术人员，以图文并茂的形式，详细介绍了无公害农产品的标准化生产技术，具有很强的实用性和可操作性。

这套丛书的出版，在指导农业生产经营者进行无公害农产品生产、提高种植和养殖水平、增加生产经营效益以及保障农产品消费安全、促进农业产业结构调整 and 推进现代农业建设方面能够发挥积极的促进作用。

本书为其中一册，以图文并茂的形式，详细介绍了无公害芦笋的标准化生产技术，具有很强的实用性和可操作性。

本书以无公害芦笋标准化生产为重点，结合江苏丰县芦笋标准化生产示范区实践，阐述了芦笋生产的特点、芦笋新品种、芦笋安全生产的要求和技术标准，对提高芦笋安全质量具有指导意义。

<<无公害芦笋标准化生产>>

书籍目录

序第一章 概述 一、芦笋生产及发展趋势 二、无公害蔬菜生产 三、无公害芦笋标准化示范区第二章 芦笋栽培通性 一、植物学特征 二、生长发育过程 三、对生长环境要求 四、芦笋栽培方式第三章 芦笋品种及繁殖 一、育种进展 二、栽培品种的选择 三、繁殖方法第四章 芦笋标准化生产技术 一、产地条件 二、肥料要求 三、芦笋育苗 四、芦笋定植 五、芦笋采收 六、田间管理第五章 芦笋保鲜加工 一、芦笋原料标准 二、芦笋保鲜 三、芦笋加工第六章 相关标准 一、无公害食品芦笋NY/T 5430-2004 二、无公害食品芦笋生产技术规程NY/T 5431—2004 三、中华人民共和国芦笋冷藏技术标准GB/T 16870--1997 四、国际食品法典委员会芦笋标准CODEX STAN 225—2001 五、国际食品法典委员会芦笋罐头标准CODEX STAN 56—1981参考文献

<<无公害芦笋标准化生产>>

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>