第一图书网, tushu007.com

# <<野菜栽培与加工>>

## 图书基本信息

书名：<<野菜栽培与加工>>

13位ISBN编号：9787503832994

10位ISBN编号：7503832991

出版时间：2003-02-01

出版时间：中国林业

作者：徐践 编

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

# <<野菜栽培与加工>>

## 内容概要

随着经济的发展，食疗与食补逐渐被越来越多的人所认同。
生长在山间的山野菜，以其可口的滋味、丰富的营养、神奇的效果正逐渐为人们认识并接受。

本书作者是一群具有朝气的年轻人，他们敏锐地抓住了山野菜的这些特性，在中央退耕还林、保护山区资源、严禁破坏性采挖等一系列政策的影响下，通过几年的调查，为啬农业新的经济增长点而编写了些书。

本书对山野菜的生物特性、栽培管理和食用加工方法等一一作了详尽说明。
在技术上具有科学性、适应性、可操作性强等特点。
语言通俗明白，易懂、易学、易掌握。
相信推广后会产生明显的经济效益，增加农业收入。

本书定会对相关的科技工作有一定的参考价值，对山野菜的种植必有相当的帮助。

# <<野菜栽培与加工>>

## 书籍目录

序第一篇 总论　一、野菜引种、驯化、栽培的原则　二、野菜的繁殖技术　三、野菜的贮藏保鲜加工技术　四、野菜加工的基本原理　五、绿色山野菜的栽培原则第二篇叶菜类　紫菀　茵陈蒿　紫苏　灰菜　益明菜　荠菜　苦荬菜　清香苋　刺儿菜　黄花地丁　鸭跖草　牛舌草　青蓝菜　麦兰菜　酸模　马兰　小胡麻菜　排香草　冬寒菜　龙头菜　薄荷　地仙苗　野黄花菜　费菜　展枝唐松草　荚果蕨　诸葛菜　野韭　马齿苋　歪头菜　兔儿伞　苦力芽……

## 章节摘录

书摘五、绿色山野菜的栽培原则(一)绿色山野菜标准　绿色山野菜是指无污染的安全、优质、营养类山野菜的统称，由于与环境保护有关的事物通常都冠之以”绿色”，为了更加突出这类山野菜出自良好的生态环境，因此定名为绿色山野菜。
绿色山野菜的标准有三条：　(1)产品或产品原料的产地必须符合绿色山野菜的生态环境标准　农业初级产品或山野菜的主要原料，其生长区域内没有工业企业的直接污染，及水域、上游、上风口没有污染源对该区域构成污染威胁。
该区域内的大气、土壤质量及灌溉用水、养殖用水质量符合绿色山野菜大气标准，并有一套保证措施，确保该区域在今后的生产过程中环境质量不下降。
　(2)绿色山野菜生产操作规程标准(种植业) 种植业的操作规程系指原料作物在播种、施肥、浇水、喷药及收获等各个生产环节中必须遵守的程序。
其无公害控制标准的主要内容是：　①植保方面，农药的使用必须符合绿色山野菜的特殊要求。
　②作物栽培方面，化学肥料和化学合成生长调节剂的使用，必须限制在不对环境和作物质产生不良后果、不使作物产品有毒物质残留积累到影响人体健康的限度内。
　③品种选育方面，选育的品种尽可能地适应当地土壤和条件，并对病虫害有较强的抵抗力。
　绿色山野菜生产操作规程标准要求加工过程中不能使用国家明令禁用的色素、防腐剂、品质改良剂等添加剂。
允许使用的要严格控制用量，禁用糖精及人工合成添加剂。
山野菜生产加工过程、包装材料的选用、产品流通媒介等都要具备安全无污染条件。
　(3)绿色山野菜卫生标准 是指参照有关国家、部门、行业标准制定的，通常高于或等同现行标准，有些还增加了检测项目。
绿色山野菜卫生标准一般分为三部分：农药残留、有害金属和细菌等。
农药残留通过检测杀螟硫磷、倍硫磷、敌敌畏、乐果、马拉硫磷、对硫磷、DDT等物质的含量来衡量；有害重金属通过检测砷、铅、汞、铜、锡、锰等来衡量；细菌通过检测大肠杆菌和致病菌来衡量。
另外，有些产品的卫生标准中还包括黄曲霉和溶剂残留量等。
　(二)绿色山野菜病虫害防治新技术　无公害蔬菜也叫绿色蔬菜，是无污染、安全、优质、营养的蔬菜。
绿色蔬菜病虫害的防治技术为：　(1)高温杀菌 在高温杀菌防治霜霉病的前一天，浇1次水，第二天封闭棚膜，棚内挂上温度计，利用中午太阳光能升温，在短时间内升至44~45t，保持2小时，然后慢慢放风，将温度降至正常气温，有利于正常生长发育。
　　(2)生物农药 生物农药有Bt、菜青虫颗粒体病毒制剂、有益微生物增产菌等。
Bt生物杀虫剂，每公顷用2250—3000毫升，7天喷!次，能有效地杀死莱青虫、小菜蛾、豆荚螟的1—2龄期幼虫。
用浏阳霉素、阿维菌素2500~3000倍液防治红蜘蛛、螨虫、斑潜蝇。
用农用链霉素、新植霉素4000一5000倍液，防治蔬菜细菌性病害。
　(3)天敌治虫 利用丽蚜小蜂防治白粉虱、利用赤眼蜂防治莱青虫、玉米螟、棉铃虫；利用七星瓢虫、草蛉防治蚜虫、螨类；利用青蛙防治蝶类、蛾类害虫。
　(4)黄板诱杀 根据蚜虫、白粉虱对黄色有强烈的趋色性的特性，在大棚中采用黄板涂机油的方法，防治蚜虫、白粉虱效果好。
　(5)高新技术 利用野韭的脱毒技术，有效地减少病毒病的发生．提高产量；利用嫁接，有效地防治土壤病虫害的发生，提高蔬菜的产量和质量。
　(6)檀物治虫 利用大蒜、洋葱、丝瓜叶、番茄叶的浸出液制成农药。
防治蚜虫，红蜘蛛。
利用苦参、臭椿、大葱叶的漫出液防治蚜虫、莱青虫、莱螟虫。
　(7)人工捕杀 利用害虫的假死性、趋光性，采用黑光灯杀灭。
地下害虫喜聚梧桐叶下，可堆放梧桐叶诱杀。

(三)无公害山野菜的生产及施肥技术　无公害山野菜生产新技术主要包括以下几方面，　(])利用太阳能高温消毒、灭病灭虫 茶农常用方法是高温闷棚烤棚．夏挚休闲期间．将大栅覆盖后密闭选晴天闷晒增温，可达60—70~C，高温闷棚5—7天杀灭土壤中的多种病虫害。
(2)选用抗病良种 选择适合当地生产的高产、抗病虫、抗逆牲强的优良品种，少施药或不施药，是防病增产、经济有效的方法。
(3)晒种、温汤浸种．播种或浸种催芽前，将种子晒2—3天，可利用阳光杀灭附在种子上的病菌；果类的种子用55℃温水浸种10一15分钟，能起到消毒杀菌的作用；用10%的盐水浸种10分钟，可将混入歪头菜种子里的菌核病残体及病菌漂出和杀灭，然后用清水冲洗种子，播种，可防菌核病，用此法也可防治多种线虫病。
(4)嫁接栽培 利用嫁接能有效地防治枯萎病、灰霉病，且抗病性和丰产性高。
(5)栽培管理措施 一是保护山野菜实行轮作倒茬，如野韭的轮作不仅可明显地减轻病害而且有良好的增产效果；室棚野菜种植两年后．在夏季种一季野韭也有很好的防病效果；二是清洁田园，彻底消除病株残体、病果和杂草．集中销毁深埋，切断传播途径；三是采取地膜覆盖。
膜下灌水．降低大棚湿度；四是实行配方施肥，增施腐熟好的有机肥．配合施用磷肥，控制氮肥的施用量．生长后期可使用硝态氮抑制剂双氰胺．．防止野菜中硝酸盐的积累和污染；五是在棚室通风口设置细纱网，以防白粉虱、蚜虫等害虫的入侵；六是深耕改土、垅土法等改进栽培措施；七是推广．无土栽培和净沙栽培。
……

## 媒体关注与评论

序随着经济的发展，食疗与食补逐渐被越来越多的人所认同。
生长在山间的山野菜，以其可口的滋味、丰富的营养、神奇的效果正逐渐为人们认识并接受。
现代科学已向我们揭示许多过去鲜为人知的山野菜所含的成分和所具有的功效。
如荠菜有明显的降压功能，能止血，尤其对内伤出血、尿血、消化道溃疡出血、视网膜出血等功效明显；黄精含淀粉、糖、多种维生素和葸醌类化合物，可抑菌抗病、降压、降脂、降糖；玉竹含有多种糖分、天门冬酰胺、皂甙等成分，具强心安神、止痛、润肤等功效。
还有一些山野菜含有抗癌、防癌的有效成分。
常吃山野菜对人体会有补益作用。
很多山野菜还有美颜之功效。
本书作者是一群具有朝气的年轻人，他们敏锐地抓住了山野菜的这些特性，在中央退耕还林、保护山区资源、严禁破坏性采挖等一系列政策影响下，通过几年的调查，为增加农业新的经济增长点而编写了此书。
本书对山野菜的生物特性、栽培管理和食用加工方法等一一作了详尽说明。
在技术上具科学性、适应性、可操作性强等特点。
语言通俗明白，易懂、易学、易掌握。
相信推广后会产生明显的经济效益，增加农业收入。
本书定会对相关的科技工作者有一定的参考价值，对山野菜的种植者必有相当的帮助。
编 者　　2002年8月

第一图书网, tushu007.com



## 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