

<<果树工>>

图书基本信息

书名：<<果树工>>

13位ISBN编号：9787504588951

10位ISBN编号：7504588954

出版时间：2011-1

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：人力资源和社会保障部教材办公室，新疆生产建设兵团农业局，劳动和社会保障局组织 编写

页数：110

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>

<<果树工>>

内容概要

本教材以《国家职业标准·果树工》为依据，结合新疆生产建设兵团红枣栽培技术进行编写。教材在编写过程中紧紧围绕“以企业需求为导向，以职业能力为核心”的编写理念，力求突出职业技能培训特色，满足职业技能培训与鉴定考核的需要。

本教材详细介绍了红枣栽培要求掌握的最新实用知识和技术。全书共5个模块单元，主要内容包括：枣树分布和品种识别、红枣育苗、红枣苗木栽植、果园管理、采后处理等。

本教材是初级果树工(红枣栽培)职业技能培训与鉴定考核用书，也可供相关人员参加在职培训、岗位培训使用。

<<果树工>>

书籍目录

- 第一单元 枣树分布和品种识别
 - 第一节 枣树的分布
 - 第二节 枣树的植物学特征和生物学特性
 - 第三节 红枣主栽品种识别
 - 第四节 红枣的利用
- 第二单元 红枣育苗
 - 第一节 嫁接苗繁育
 - 第二节 分株繁殖
 - 第三节 起苗、苗木分级
- 第三单元 红枣苗木栽植
 - 第一节 栽植操作
 - 第二节 栽后管理
- 第四单元 果园管理
 - 第一节 土肥水管理
 - 第二节 果树修剪
 - 第三节 花果管理
 - 第四节 休眠期管理
 - 第五节 病虫草害防治
 - 第六节 常用果园机械及其使用保养
-
- 第五单元 采后处理

<<果树工>>

章节摘录

1) 果皮的色泽。

果实成熟过程中，在果皮色泽上有明显的变化，生产上大多是根据果皮色泽的变化来决定采收期。果实在成熟过程中，不同品种果皮色泽变化有一定的差异，但一般皮色是由深变浅、由绿转白、由白转红。

2) 果肉硬度。

果实在成熟过程中，硬度减低。可以根据果肉硬度确定采收期。

3) 含糖量。

根据枣果甜度、适口性来确定采收期。

4) 果实脱落的难易程度。

枣果成熟时，果柄和果枝间形成了离层，稍加触动，即可脱落，也凭此判断采收时间。

5) 果实的生长日数。

在同一环境条件下，各品种从盛花期到果实成熟，大致各有一定的日数，可作采收参考。

2.采收时期 枣果的成熟过程是不同品种枣果特有的形状、色泽、营养和风味迅速定型的关键时期，只有适期采收才能最大限度地发挥出优良品种的优良特性，过早或过晚采收都会严重影响枣果的商品质量甚至产量。

过早采收，不仅产品未充分发育，大小和重量未达到最大程度，产品内部的营养物质也不丰富；色、香、味欠佳；不能显示该产品固有的优良性状和品质，而且保护组织未发育完全，易失水萎蔫、变质，抗病性、耐储性低，不耐储藏；过晚采收，产晶器官衰老，会出现大量落果，易造成浆烂，且耐储运能力大为降低，已不能再进行储藏和长途运输。

对于加工蜜枣的品种，如南京枣、兰溪马枣、岷县白蒲枣、连县木枣、灌阳长枣等，最适宜在白熟期采收。

对于鲜食品种，如六月鲜、大瓜枣、大白铃、孔府酥脆枣、山东梨枣、疙瘩枣、老婆枣、辣椒枣、妈妈枣、鲁北东枣、成武冬枣、薛城冬枣、山西梨枣、金丝小枣等，过于早采会使果实果皮尚未转红，果肉中的淀粉尚未充分转化成糖，汁少味淡，质地发木，外观和内在品质都会受到影响；而晚采又会使果实失去酥脆感、皮色浅、营养成分含量低、风味差，严重影响枣果鲜食品质。

鲜食枣果，采后即销时，可在半红到全红时采收，而准备储藏、长途运销或出口时，宜在脆熟期采收。

半红果指果实的着色面大于10%、小于或等于70%的果实。

全红果指果实的着色面大于70%的果实。

由于不同品种的成熟期存在很大差异，对于脆熟期，从7月下旬至10月下旬的都有，具体的采收期应依品种而定。

采收适期的确定还应考虑到天气以及储藏加工和市场需求等。

对采前落果严重的，宜适当早采；为提高耐储性，鲜食用的可在半红期采收。

此外，鉴于枣树同一品种的不同树及同树上不同枣的成熟期存在差异（可达2周以上），有条件的地方，特别是用于鲜食的品种，应该按照要求分批进行采摘，以求每次采收的枣果成熟度一致。

……

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>