

<<芽菜苗菜生产技术>>

图书基本信息

书名：<<芽菜苗菜生产技术>>

13位ISBN编号：9787508210018

10位ISBN编号：7508210018

出版时间：1999-09

出版时间：金盾出版社

作者：张国宝，胡玉清主

页数：117

字数：86000

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>

<<芽菜苗菜生产技术>>

内容概要

本书由张国宝等编著。

该书着眼于芽苗蔬菜生产的需要，在简要介绍芽苗蔬菜类型、生产场地、设施、材料、消毒和生产方式的基础上，着重介绍了芽菜类、苗菜类、菜芽类、整型蔬菜生产及蔬菜软化栽培的具体技术，促进素的应用，生产中应注意的事项等。

文字通俗易懂，实用性和可操作性强，适合蔬菜生产者和基层农技人员阅读参考。

<<芽菜苗菜生产技术>>

书籍目录

一、概述 (一)芽苗菜的含义 1.芽苗菜是活体蔬菜 2.芽苗菜是绿色食品 3.芽苗菜是营养丰富的保健食品 4.芽苗菜是高效蔬菜 5.芽苗菜的形式多样 (二)芽苗菜的四种类型 1.芽菜类 2.菜芽类 3.苗菜类 4.整型蔬菜 (三)芽苗菜生产场地、设施、材料和消毒 1.生产场地 2.生产设施 3.芽苗菜生产的材料 4.芽苗菜生产中的消毒灭菌 (四)芽苗菜生产方式 1.育苗盘生产与立体培养架栽培 2.播种与催芽的两种形式 3.育苗盆生产 4.席地生产 5.综合型生产二、芽苗蔬菜生产 (一)香椿芽苗菜 1.香椿籽芽菜生产 2.香椿嫩苗生产 3.香椿体芽菜生产 (二)芽菜类生产 1.绿豆芽生产 2.大豆芽生产 3.花生芽生产 (三)苗菜类生产 1.豌豆苗生产 2.红小豆芽苗生产 3.黑豆苗生产 4.萝卜苗生产 5.荞麦芽苗生产 6.苜蓿芽苗生产 7.紫苏芽生产 (四)菜芽生产 1.胡萝卜芽球生产 2.白菜芽球生产 3.蕹菜嫩茎叶生产 4.花椒芽培育 5.芦笋嫩茎芽栽培三、促长素在芽苗菜上的应用四、芽苗菜生产注意事项五、芽苗菜的食用方法附录

<<芽菜苗菜生产技术>>

章节摘录

1.芽苗菜是活体蔬菜 芽苗蔬菜俗称芽菜，也称活体蔬菜。它是近几年来发展速度最快的一类新兴蔬菜。这些蔬菜在贮运过程中或在加工成菜肴之前仍然活着，如果能满足它对温度、湿度等基本条件的需要，这些菜不仅可以继续保持色、鲜、嫩的特点，而且还可以继续生长。

2.芽苗菜是绿色食品 绿色食品是无污染、安全、有营养的优质食品。其原料产地必须具备良好的生态环境，各种有害物质的残留量应符合国家规定允许的标准，原料作物的栽培管理必须遵循一定的技术操作规程，化肥、农药、植物生长调节剂等的使用必须遵循国家制定的安全使用标准，绿色食品的生产、加工、包装、贮运和销售等程序，也必须符合国家食品卫生法的要求。

芽苗蔬菜多在棚室等保护地生产，不受外界环境影响，而且在生产过程中一般不用激素和农药，栽培的基质也经过灭菌处理。因此，芽苗菜属于无毒、无污染、无公害的蔬菜，属于绿色食品。

<<芽菜苗菜生产技术>>

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>