

<<大蒜栽培与贮藏>>

图书基本信息

书名：<<大蒜栽培与贮藏>>

13位ISBN编号：9787508214337

10位ISBN编号：7508214331

出版时间：2002-7

出版时间：金盾出版社

作者：顾智章 编著

页数：116

字数：88000

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>

## <<大蒜栽培与贮藏>>

### 内容概要

本书紧密结合生产实践，以问答方式较全面具体地介绍了大蒜生长发育及其对环境条件的需求，主要大蒜品种，栽培与贮藏技术，大蒜的复壮、留种以及病虫草害防治，附带介绍了大蒜脱臭和多种大蒜食品加工技术。

内容科学实用，文字通俗简明，适合广大菜农和基层农业科技要员阅读。

## <<大蒜栽培与贮藏>>

### 书籍目录

#### 第一章 大蒜概说 1. 大蒜是一种什么样的蔬菜？

2. 大蒜的原产地在哪里？
3. 大蒜的产品有哪些？
4. 大蒜含有哪些营养物质？
5. 大蒜有哪些药用价值？
6. 大蒜有哪些食用价值？
7. 大蒜为什么有臭味？

#### 怎样脱臭？

8. 什么样的大蒜才是优质的？

#### 第二章 大蒜的生长发育 1. 怎样繁殖大蒜？

2. 大蒜在春季播种还是秋季播种？
3. 大蒜的一生可分几个生长时期？
4. 大蒜萌发期的生长特点是怎样的？
5. 大蒜幼苗期的生长特点是怎样的？
6. 大蒜药芽鳞芽分化期的生长特点是怎样的？
7. 大蒜薹伸长期的生长特点是怎样的？
8. 大蒜鳞茎膨大期的生长特点是怎样的？
9. 大蒜生理休眠期的生长特点是怎样的？
10. 什么叫做大蒜的异养生长和自养生长？
11. 大蒜通过发育阶段需要什么条件？
12. 什么叫做绿体春化？

#### 什么叫做种子春化？

13. 为什么有时会出现无薹蒜、独头和少瓣蒜？
14. 为什么会出现复瓣蒜（分杈蒜）？
15. 为什么会出现裂头散瓣蒜？
16. 大蒜的根是怎样生长的？

#### 需要哪些条件？

17. 什么叫做大蒜的假茎和茎盘？

#### 它是怎样生长的？

18. 大蒜的叶片是怎样生长的？
19. 大蒜的蒜薹是怎样生长的？
20. 大蒜的气生鳞是怎样生长的？
21. 大蒜的鳞茎是怎样生长的？
22. 大蒜叶面积的生长速度是怎样的？
23. 大蒜鲜、干物重的生长速度是怎样的？

#### 第三章 大蒜对环境条件的要求第四章 大蒜的品种第五章 大蒜的栽培技术第六章 大蒜的贮藏技术

#### 第七章 青蒜、蒜黄、独头蒜的栽培技术第八章 大蒜的复壮和留种第九章 大蒜的病虫草害防治第十章

#### 大蒜的脱臭和加工

## <<大蒜栽培与贮藏>>

### 章节摘录

#### 第一章 大蒜概说1.大蒜是一种什么样的蔬菜？

大蒜是单子叶植物，系百合科葱属的二年生草本植物，别名蒜、胡蒜。

大蒜为香辛蔬菜，是四辣蔬菜（大葱、大蒜、生姜、辣椒）之一。

#### 2.大蒜的原产地在哪里？

大蒜起源于温带，原产于地势高爽、气候干燥的亚洲西部地区，包括印度西北部、阿富汗、天山西部、欧洲南部和地中海沿岸。

公元前113年，汉代张骞出使西域时带回，在我国已有2 000多年的栽培历史。

由于大蒜适应性强，现在全国各地都普遍栽培，并培育出很多优良的地方品种，供省内外销售，并外销到世界各地。

#### 3.大蒜的产品有哪些？

大蒜产品多种多样，大蒜种瓣（即鳞芽）栽植于露地或保护地，在阳光下生产出的产品有：幼苗时的嫩茎叶是青蒜（或蒜苗）；抽薹时的嫩薹是蒜薹；收获时的产品是蒜头（即鳞茎）。

大蒜蒜瓣（鳞芽）在无光照下栽培时，生产出的产品是蒜黄。

蒜薹与蒜头都耐贮藏和运输，嫩、老蒜头都可加工成各种食品，如腌蒜、糖蒜、速冻蒜米等，可一年四季供应市场。

#### 4.大蒜含有哪些营养物质？

大蒜含有丰富的维生素、碳水化合物和无机盐。

大蒜的产品有鲜蒜头、青蒜苗、蒜薹和蒜黄等，各种产品的营养成分是不同的，详见表1—1。

此外，大蒜鳞茎还含17种氨基酸，含挥发油0.2%，内含大蒜辣素、大蒜氨酸、环蒜氨酸、大蒜新素、蒜氨酸等硫醚化合物，及柠檬醛、牻牛儿醇、芳樟醇、水芹烯、微量元素锗和硒等。

#### 5.大蒜有哪些药用价值？

大蒜性温，味辛辣，有小毒。

据《本草纲目》记载，大蒜有“散痈肿、除风邪、消毒气、除风湿、疗疮癣、健脾胃、治肾气、止霍乱、解瘟疫”等功能。

## <<大蒜栽培与贮藏>>

### 编辑推荐

《大蒜栽培与贮藏》由金盾出版社出版。

<<大蒜栽培与贮藏>>

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>