

<<彩色辣椒优质高产栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<彩色辣椒优质高产栽培技术>>

13位ISBN编号：9787508228730

10位ISBN编号：7508228731

出版时间：2004-3

出版时间：金盾出版社

作者：唐爱均 张和义 王广印

页数：92

字数：70000

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>

<<彩色辣椒优质高产栽培技术>>

内容概要

本书由西北农林科技大学张和义教授等编著。

内容包括：概述，植物学特征，辣椒的类型及彩椒品种，生产发育与环境条件，育苗，栽培技术，种子生产和病虫害防治等内容。

语言通俗简练，内容科学实用。

可供广大农民、种菜专业户和农业院校有关师生阅读参考。

<<彩色辣椒优质高产栽培技术>>

书籍目录

一 概述二 植物学特征三 辣椒的类型及彩椒品种 (一) 在植物分类学中的地位 (二) 彩椒良种简介四 生长发育与环境条件 (一) 发芽 (二) 茎、叶发育五 育苗六 栽培技术七 种子生产八 病虫害防治

<<彩色辣椒优质高产栽培技术>>

章节摘录

插图：一、概述辣椒又叫辣茄、番椒、海椒。

原产于中美洲热带地方，是一种古老的栽培作物。

1492年传到欧洲，1583~1598年传到日本，17世纪传播到东南亚各国。

明朝末年传入我国，相传一路由海上传到广东、广西和云南等地，现今云南的西双版纳原始森林仍有半野生的“小米椒”；另一路由丝绸之路传至甘肃、陕西等地。

目前世界各国普遍种植辣椒，其类型、品种繁多。

彩色辣椒是辣椒属的成员之一。

彩色辣椒果实成熟后有深红、鲜红、橘黄、亮黄、黄、紫、绿、白等颜色，其果大，单果重150~200克，最大果重可达400克。

果肉厚，果皮光滑。

果实中含有大量的蛋白质、糖、有机酸、维生素以及钙、磷、铁等无机盐，有很高的营养价值，特别是维生素C的含量在所有蔬菜中是最多的。

此外，辣椒中还含有辣椒素、香荚兰胺、柠檬酸和酒石酸等，能增进食欲，既可生食，又可做沙拉或炒菜食用，风味口感独特，深受消费者的喜爱，还可做观赏类盆景进行栽培。

高产地块平均每667平方米产量5000多千克，经济效益很好。

<<彩色辣椒优质高产栽培技术>>

编辑推荐

《彩色辣椒优质高产栽培技术》是由金盾出版社出版的。

<<彩色辣椒优质高产栽培技术>>

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>