

<<出口芦笋牛蒡安全生产技术>>

图书基本信息

书名：<<出口芦笋牛蒡安全生产技术>>

13位ISBN编号：9787533144647

10位ISBN编号：7533144643

出版时间：2007-11

出版时间：山东科学技术出版社

作者：陈之群，韩泰利，周绪元，陈运起 著

页数：137

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>

<<出口芦笋牛蒡安全生产技术>>

内容概要

《出口芦笋牛蒡安全生产技术》为《山东出口蔬菜安全生产技术丛书》之一。主要针对主要出口芦笋、牛蒡作物，重点是芦笋、牛蒡安全生产知识和技术。

内容全面，技术系统。

内容涉及出口芦笋、牛蒡生产、出口现状，发展前景，出口芦笋、牛蒡产品类型，出口芦笋、牛蒡安全生产、产品加工和标准化生产应依据的相关技术标准等；系统介绍了出口芦笋、牛蒡的品种选择，产地要求，基地建设，栽培、加工方式，生产、加工、贮藏、运输等技术。

<<出口芦笋牛蒡安全生产技术>>

书籍目录

上篇 芦笋一、绪论（一）芦笋的生产现状（二）芦笋的出口现状及国际市场分析（三）出口芦笋的经济效益分析二、出口芦笋的产品类型与具体要求（一）出口芦笋的产品类型（二）出口芦笋的产品要求三、适宜生产出口的芦笋品种（一）生产出口芦笋对品种的要求（二）适宜出口芦笋生产的品种四、生产出口芦笋的生态环境与基地建设（一）生产出口芦笋对生态环境的要求（二）出口芦笋生产基地建设五、出口芦笋栽培季节与茬口安排六、出口芦笋无公害栽培技术（一）育苗移栽栽培技术（二）芦笋的直播栽培技术七、出口芦笋加工技术（一）出口保鲜芦笋精加工技术（二）出口芦笋深加工技术八、出口芦笋的检验检疫标准（一）出口日本食品检验检疫标准（二）欧盟的检验检疫标准（三）新加坡对芦笋进口的管理措施附录一 保鲜绿芦笋的检验检疫附录二 速冻芦笋出口检验检疫的方法附表下篇 牛蒡一、绪论（一）牛蒡的营养及药用价值（二）出口牛蒡的生产现状及国际市场分析（三）出口牛蒡的经济效益分析（四）出口牛蒡的发展前景二、出口牛蒡的质量标准（一）出口日本蔬菜的规格质量要求（二）出口牛蒡的分级标准三、适宜出口的牛蒡品种四、牛蒡的生物学特性（一）植物学特征（二）牛蒡对环境条件的要求五、出口牛蒡栽培方式与茬口安排六、出口牛蒡无公害栽培技术七、出口牛蒡安全加工技术（一）保鲜牛蒡（二）速冻牛蒡（三）牛蒡的其他加工产品八、出口牛蒡的相关技术标准（一）输日保鲜牛蒡检疫操作方法（二）出口牛蒡应注意的问题（三）进口蔬菜种子的检测方法（四）日本肯定列表制度对中国蔬菜出口日本的影响

<<出口芦笋牛蒡安全生产技术>>

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>