

<<菠萝生产实用技术>>

图书基本信息

书名：<<菠萝生产实用技术>>

13位ISBN编号：9787535945358

10位ISBN编号：753594535X

出版时间：2008-10

出版单位：广东省出版集团，广东科技出版社

作者：刘岩，钟云，刘传和 著

页数：101

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>

<<菠萝生产实用技术>>

前言

农业，乃国之大本。

农业现代化，系关国家现代化。

改革开放以来，广东省委省政府根据中央赋予的“率先基本实现现代化”要求，锐意进取，大力发展现代农业，获得了可喜的成果。

但是我们也清楚地看到，“当前农村发展仍存在许多突出矛盾和问题，农业基础设施仍然薄弱，农民稳定增收依然困难，农村社会事业发展仍然滞后，改变农村落后面貌、缩小城乡差距仍需付出艰苦努力”。

其主要原因之一，就是农村劳动力的现代农业技能与时代的要求不相适应。

2007年中央一号文件指出，发展现代农业是建设社会主义新农村的首要任务。

农民是我国现代农业和社会主义新农村建设的主体。

如何把南粤大地上的两千万农村青年培养成为“有文化、懂技术、会经营”的新型农民，是广东率先基本实现农业现代化、构建文明富裕新农村的重要基础工作。

为了进一步贯彻落实党中央国务院和广东省委省政府关于加快社会主义新农村建设的工作部署，提高广大农村青年的文化科技素质，省农业科学院、团省委等单位联合组织编写了《“广东农村青年科技文化活动月”现代农业技术实用教程》（以下简称《教程》）共20余册。

<<菠萝生产实用技术>>

内容概要

菠萝是著名的岭南水果，目前商品化、规模化栽培的地区主要是广东、海南、广西，其中广东是我国菠萝种植面积最大、产量最高的产区。

《菠萝生产实用技术》主要介绍了菠萝生产概况，菠萝生物学特性及对环境的要求，栽培的种类及品种，栽培技术，病虫害、鼠害及防治，灾害性天气，菠萝果实的采收与贮藏加工，现代菠萝生产与经营模式等，着重介绍了近年生产上推广的一些优良品种，菠萝优质高产、高效栽培技术，探讨了菠萝生产与经营的模式。

<<菠萝生产实用技术>>

书籍目录

第一章 菠萝生产概况一、菠萝的经济价值二、菠萝的栽培历史及分布三、菠萝国内外产销情况（一）菠萝生产现状（二）菠萝的贸易现状四、菠萝发展趋势、存在问题及解决对策（一）菠萝发展趋势（二）菠萝生产存在问题（三）解决对策第二章 菠萝生物学特性及对环境条件的要求一、生物学特性（一）根（二）茎（三）叶（四）花（五）果实（六）冠芽（七）吸芽（八）裔芽（九）地芽二、对环境条件的要求（一）温度（二）水分（三）土壤（四）光照（五）风第三章 菠萝栽培种类与品种一、菠萝栽培种类二、华南地区菠萝类群及主要特征（一）卡因类（二）皇后类（三）西班牙类（四）杂史类三、华南地区菠萝主要栽培品种（一）巴厘（二）无刺卡因（三）神湾（四）粤脆（五）台农6号（六）台农7号（七）澳大利亚卡因第四章 菠萝栽培技术一、育苗（一）常规育苗（二）老茎育苗（三）带芽叶扦插育苗（四）组织培养育苗二、建园（一）选地（二）开园整地（三）施基肥（四）种植密度（五）选苗及种植三、土壤管理（一）施肥（二）水分管理（三）中耕、除草、覆盖四、植物生长调节剂在菠萝上的应用（一）催花、产期调控（二）壮果（三）催熟第五章 菠萝病虫、鼠害防治与灾害性天气一、主要病害及防治（一）心腐病（二）凋萎病（三）菠萝黑心病（四）菠萝黑腐病（五）菠萝小果褐腐病（六）菠萝根结线虫病（七）日灼病（八）菠萝缺素病二、主要虫害及其防治（一）菠萝粉蚧（二）菠萝红蜘蛛（三）蚜虫（四）大蟋蟀（五）白蚁三、鼠害及其防治四、灾害性天气第六章 菠萝果实的采收与贮藏加工第七章 现代菠萝生产与经营模式附录一 菠萝栽培周年工作历附录二 菠萝病虫害防治用药参考文献

<<菠萝生产实用技术>>

章节摘录

第一章 菠萝〔Ananas comosus (L.) Merr〕别名凤梨，原产中、南美洲，是重要的明大热带水果之一，也是著名的岭南水果。

其营养丰富，风味独特，香甜可口，具有解暑止渴、消食的功效和各种医疗作用。

菠萝加工制成的糖水菠萝罐头，能保持原有果品的色、香、味，因此，被称为“罐头王”。

一 菠萝的经济价值 菠萝果实品质优异，鲜食有特殊的香味，很早就被欧洲人称为“杰出的水果”，“有美丽的外观，鲜美的香气，独特的风味，是任何水果不能比拟的。

”除此之外，其果实营养也十分丰富，果肉中含还原糖4。

00% . 蔗糖6。

14% , 蛋白质0。

61% , 粗纤维1。

75% , 灰分0。

35% , 有机酸0。

63% , 同时还富含多种维生素。

菠萝果实除鲜食外，主要用于加工制罐成糖水菠萝，在所有的水果中，经加工制罐后果肉基本能保持色、香、味的，莫过于菠萝，故被誉为“水果罐头之王”，在国内外市场深受欢迎；还可加工成果酱、果脯及浓缩果汁等。

制罐后剩下的果皮、果心、果端可用来制菠萝汁、酒、醋、乳酸、柠檬酸、酒精和菠萝酶等，其残渣可用来作饲料。

菠萝叶含有2%-5%的长纤维，它可以与绢丝混纺成高级衣料，也可制成耐海水腐蚀的缆绳。

其块茎含有细淀粉粒，可作为细菌的培养基。

.....

<<菠萝生产实用技术>>

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>