

<<蚕豆菜用栽培及加工利用>>

图书基本信息

书名：<<蚕豆菜用栽培及加工利用>>

13位ISBN编号：9787536459670

10位ISBN编号：753645967X

出版时间：2006-6

出版时间：四川科学技术出版社

作者：夏明忠

页数：123

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>

<<蚕豆菜用栽培及加工利用>>

前言

“十一·五”是我国全面建设小康社会的关键时期，“建设社会主义新农村”是全面建设小康社会的重要任务之一。

为了适应“建设社会主义新农村”的需要，四川科学技术出版社邀请一批种植业、养殖业的专家、教授，编写了旨在为农业生产发展服务的《新农村实用技术掌中宝丛书》，这是为“建设社会主义新农村”办的一件大好事。

科学技术是第一生产力。

加快农业科技进步是实现传统农业向现代化业转变的重要途径。

农业的发达、农村的兴旺、农民的富裕离不开科学技术的应用。

进入21世纪以来，面临人口增加、耕地减少的严峻问题，随着社会经济水平的提高，为了满足日益增长的社会需求，我们必须通过调整农业结构，优化农业布局，发展高产、优质、高效、生态、安全农业，在较少的耕地上生产出尽可能多、尽可能好的农产品。

为了达到这一目的，必须扎扎实实地采取多种形式普及农业科学技术，提高农业劳动者素质，发展农业科技生产力。

因此，《新农村实用技术掌中宝丛书》的编写、出版是非常必要的，也是非常及时的。

这套丛书以广大农村基层群众为主要对象，以普及当前农业最新适用技术为目的。

<<蚕豆菜用栽培及加工利用>>

内容概要

《蚕豆菜用栽培及加工利用》主要阐述菜用蚕豆栽培以及蚕豆加工利用的基础知识和技术措施。全书共分三大部分，一是菜用蚕豆栽培，阐述菜用蚕豆的特点和发展前景，菜用蚕豆的特征及栽培条件，菜用蚕豆的栽培技术。

二是蚕豆的营养特点，阐述蚕豆的营养价值，限制蚕豆开发利用的因素，以及消除或者减少抗营养因素的方法。

三是蚕豆的加工利用，如淀粉加工，粉丝制作，粉皮制作，凉粉制作，蚕豆蛋白质的开发利用，蚕豆豆奶制作，蚕豆酱类的醇制，蚕豆小食品制作以及蚕豆保鲜。

《蚕豆菜用栽培及加工利用》主要参考了作者的研究资料和叶茵等人编著的《中国蚕豆学》等文献。

《蚕豆菜用栽培及加工利用》力求语言简练，实际操作技术性强，可供广大农业科技人员和农民朋友阅读和参考。

<<蚕豆菜用栽培及加工利用>>

书籍目录

- 一、菜用蚕豆的栽培
 - (一)菜用蚕豆的特点及发展前景
 - (二)菜用蚕豆的特征及栽培的条件
 - (三)菜用蚕豆的主要栽培技术
- 二、蚕豆的营养特点
 - (一)蚕豆的营养价值
 - (二)限制蚕豆开发利用的因素
 - (三)消除或者减少抗营养因子的方法
- 三、蚕豆的加工利用
 - (一)蚕豆的淀粉生产
 - (二)蚕豆粉丝制作
 - (三)蚕豆粉皮的制作
 - (四)蚕豆凉粉的制作
 - (五)蚕豆蛋白质的开发利用
 - (六)蚕豆豆奶制作
 - (七)蚕豆酱类的醇制
 - (八)蚕豆制作的小食品
 - (九)蚕豆的保鲜

<<蚕豆菜用栽培及加工利用>>

章节摘录

(4) 菜用蚕豆促进熟制改革在我国的四川、云南、海南等省高海拔山区或滩涂, 把休闲耕地充分利用起来, 促进熟制改革。

如云南的夏播蚕豆, 在山地小麦收后种植一季蚕豆, 全生育期100多天, 蚕豆收后还可以种植小春作物。

2. 菜用蚕豆已经成为一种特色产业由于鲜食蚕豆有较高经济效益、生态效益和社会效益, 国内外市场前景广阔, 在一些蚕豆生产基础好的地区, 鲜食蚕豆已成为特色产业进入国内外市场。

浙江省慈溪市是我国著名的蚕豆出口基地, 随着国外大粒蚕豆引进和大粒蚕豆品种选育驯化及白花大粒的推广, 80年代末开始进入专门生产鲜食蚕豆阶段, 成为我国最大鲜食蚕豆出口基地。

慈溪白花大粒蚕豆速冻外销为主, 1997年全市速冻加工大粒鲜食蚕豆4000吨以上, 从事蚕豆外销加工的龙头企业4家, 鲜豆荚运销沪、杭、宁、苏等大城市。

宁波手拣大白蚕豆远销日本、东南亚各国, 享誉海外。

我省凉山、阿坝、攀枝花等地, 大力发展菜用蚕豆, 远销重庆、成都、北京、广州等地, 成为非常具有特色的专门产业。

插图:

<<蚕豆菜用栽培及加工利用>>

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>