

<<出口蔬菜标准化生产技术>>

图书基本信息

书名：<<出口蔬菜标准化生产技术>>

13位ISBN编号：9787547801277

10位ISBN编号：7547801277

出版时间：2010-3

出版时间：上海科学技术出版社

作者：朱佩瑾 编

页数：241

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>

## <<出口蔬菜标准化生产技术>>

### 前言

蔬菜是人们日常生活中必不可少的重要副食品。它对人体提供必需的维生素、矿物质等营养物质。蔬菜业的发展，使蔬菜生产成为农民增收、农业增效的重要渠道之一，使蔬菜流通成为城市现代服务业的组成部分，使蔬菜供应成为市民菜篮子里看形势的令各方面都十分关注的民生问题之一。

本书编者从上世纪90年代起，组织制定并在有关部门备案了20多个蔬菜产品标准及其操作规程，在自己的蔬菜生产基地全面推行蔬菜标准化生产，获得巨大成功。他们将蔬菜产品打入国际市场，取得较好的经济效益。

上海蔬菜栽培历史悠久，生产种类多、种植面积广。随着蔬菜栽培制度发生变化、新的蔬菜种类引进、种苗商品化发展和商品蔬菜调运，使得蔬菜的种植技术和病虫害的种类相应变化。为了普及标准化蔬菜生产技术，使蔬菜科技人员特别是蔬菜从业人员能够得到一些内容较为系统完整、技术又较为成熟的科技读物。

## <<出口蔬菜标准化生产技术>>

### 内容概要

《出口蔬菜标准化生产技术》分上下两篇。

上篇出口蔬菜达标生产技术，分别介绍结球甘蓝、紫甘蓝、花椰菜、西兰花、萝卜、芦笋、结球生菜、大葱、紫苏等9种重要的出口蔬菜；对每种蔬菜均详细阐述其国际市场前景、出口产品标准、生物学特性、适宜品种、育苗技术、栽培茬口与管理技术、主要病虫害及出口加工与外贸包装等内容。

下篇出口蔬菜主要病虫害的发生与防治技术，介绍了小菜蛾、菜粉蝶、甜菜夜蛾等15种重要害虫，对每种害虫均详细介绍其形态特征、发生危害及防治措施；介绍了十字花科蔬菜霜霉病、软腐病、菌核病等21种重要病害，对每种病害均详细介绍其危害症状、发生规律及防治措施等内容。

《出口蔬菜标准化生产技术》内容实用，可操作性强，可供广大蔬菜工作者参考阅读；也可供广大市民改善饮食习惯、选择保健用菜参考。

## &lt;&lt;出口蔬菜标准化生产技术&gt;&gt;

## 书籍目录

上篇 出口蔬菜达标生产技术一、结球甘蓝(一)概述(二)国际市场前景(三)出口的产品标准(四)生物学特性(五)出口适宜品种(六)育苗技术(七)栽培茬口与管理技术(八)主要病虫害(九)出口加工与外贸包装二、紫甘蓝(一)概述(二)生物学特性(三)出口适宜品种(四)育苗技术(五)栽培技术(六)主要病虫害(七)出口加工与外贸包装三、花椰菜(一)概述(二)国际市场前景(三)出口产品标准(四)生物学特性(五)出口适宜品种(六)育苗技术(七)栽培技术(八)主要病虫害(九)出口加工与外贸包装四、西兰花(一)概述(二)国际市场前景(三)出口产品标准(四)生物学特性与栽培技术(五)出口品种的选择(六)育苗技术(七)栽培技术(八)主要病虫害(九)加工与贮运包装五、萝卜(一)概述(二)国际市场前景(三)出口的产品标准(四)生物学特性(五)出口的适宜品种(六)栽培技术(七)主要病虫害(八)加工与贮运包装六、芦笋(一)概述(二)国际市场前景(三)出口产品标准(四)生物学特性(五)出口适宜品种(六)栽培管理技术(七)主要病虫害(八)出口加工与外贸包装七、结球生菜(一)概述(二)国际市场前景(三)出口产品标准(四)生物学特性(五)出口适宜品种(六)栽培管理技术(七)主要栽培模式(八)主要病虫害(九)采收加工与包装贮运八、大葱(一)概述(二)国际市场前景(三)出口产品标准(四)生物学特性(五)出口适宜品种(六)栽培技术(七)采收与加工九、紫苏(一)概述(二)国际市场前景(三)出口产品标准(四)生物学特性(五)出口品种介绍(六)栽培方式及栽培季节(七)主要病虫害(八)出口加工与外贸包装下篇 出口蔬菜主要病虫害的发生与防治技术一、主要害虫(一)小菜蛾(二)菜粉蝶(三)甜菜夜蛾(四)斜纹夜蛾(五)甘蓝夜蛾(六)菜螟(七)银纹夜蛾(八)黄条跳甲(九)烟粉虱(十)菜蚜(十一)芦笋蓟马(十二)葱蓟马(十三)葱潜叶蝇(十四)紫苏野螟(十五)红蜘蛛二、主要病害(一)十字花科蔬菜霜霉病(二)十字花科蔬菜软腐病(三)十字花科蔬菜菌核病(四)十字花科蔬菜黑腐病(五)十字花科蔬菜根肿病(六)十字花科蔬菜黑斑病(七)十字花科蔬菜病毒病(八)芦笋茎枯病(九)生菜灰霉病(十)生菜霜霉病(十一)生菜软腐病(十二)生菜菌核病(十三)葱霜霉病(十四)葱类黑斑病(十五)葱疫病(十六)大葱、洋葱紫斑病(十七)葱锈病(十八)紫苏菌核病(十九)紫苏斑枯病(二十)紫苏疫病(二十一)紫苏锈病

## <<出口蔬菜标准化生产技术>>

### 章节摘录

(二) 国际市场前景我国的花椰菜主要以速冻、保鲜、脱水等产品形式贸易。出口的主要对象国是日本、马来西亚、新加坡、肯尼亚等国家和中东地区，目前出口量不太大，还没有达到列入主要出口蔬菜品种，但其出口附加值较高，国际市场需求量较大，出口数量正在日益增多。

因此，积极发展花椰菜的生产、增加出口品种，以争取有更多的创汇农业。

1. 日本市场 花椰菜是我国农产品对日本出口的主要蔬菜品种之一，而且花椰菜的价格比西兰花的价格高得多（与国内的价格相反）。

近几年的对日年出口总额为5千万至1亿2千万美元。

2. 马来西亚市场 因受低纬度热带气候等自然条件的影响，马来西亚的农业以种植油棕、橡胶、可可等经济作物为主，所需的蔬菜主要依赖外国供应。

主要进口国按进口总额排序依次为中国、澳大利亚、印度、泰国、荷兰等。

我国地域广阔，适合种植出口花椰菜的自然条件优于东南亚各国，贸易价格又偏低，竞争马来西亚花椰菜市场是我国的强项。

3. 新加坡市场 新加坡也受低纬度热带气候等自然条件的影响。

该国能提供的蔬菜量仅占10%—15%，所需的蔬菜也主要依赖外国供应，主要进口国为中国、泰国、印尼、菲律宾、以色列、澳大利亚、新西兰、美国、加拿大和西欧等国及地区。

我国蔬菜出口新加坡具有两个优势：一是价格上的优势，与欧美国家相比，中国的蔬菜在新加坡市场上具有价廉物美的优势；二是地理位置上的优势，与欧美国家相比，中国与新加坡距离较近，产品从华北地区海运至新加坡只需7天。

## <<出口蔬菜标准化生产技术>>

### 编辑推荐

《出口蔬菜标准化生产技术》共分上下两个篇章，主要对出口蔬菜标准化生产技术知识作了介绍，具体内容包括国际市场前景、生物学特性、栽培茬口与管理技术、主要病虫害、出口加工与外贸包装等。

该书可供各大专院校作为教材使用，也可供从事相关工作的人员作为参考用书使用。

<<出口蔬菜标准化生产技术>>

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>