

<<菜用大豆栽培新技术>>

图书基本信息

书名：<<菜用大豆栽培新技术>>

13位ISBN编号：9787807583837

10位ISBN编号：7807583835

出版时间：2010-9

出版时间：杭州出版社

作者：汪自强//夏国绵

页数：82

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>

<<菜用大豆栽培新技术>>

内容概要

《菜用大豆栽培新技术》在综述菜用大豆生产、营养价值与品质、加工与规模化经营的基础上，重点论述了菜用大豆的品种类型和新育成的品种、菜用大豆形态特征和生育特点、对环境条件的要求及其逆境生理，并总结和推出了常规栽培技术和特色栽培技术，最后介绍了菜用大豆质量标准和种植技术标准。

《菜用大豆栽培新技术》收集了菜用大豆新品种选育、栽培、加工、贮藏技术等方面的最新研究成果，特别关注菜用大豆的栽培新技术和特色栽培技术，可为菜用大豆育种者、生产者和经营者提供参考。

<<菜用大豆栽培新技术>>

书籍目录

编者的话一、菜用大豆的生产概况二、菜用大豆营养价值和品质（一）菜用大豆的营养组分（二）菜用大豆的品质（三）菜用大豆的品质劣变（四）菜用大豆产后加工和销售（五）提高菜用大豆品质方面遗传和生理研究三、菜用大豆的类型和品种（一）生育期生态型（二）结荚习性生态型（三）籽粒大小和种皮色生态型（四）优良品种（五）目前生产上栽培的主要菜用大豆品种四、菜用大豆的形态特性和生育特点（一）菜用大豆的植物学特性（二）菜用大豆的生育特点五、菜用大豆对环境条件的要求及其逆境生理（一）大豆营养与施肥（二）菜用大豆缺钾症及其预防（三）菜用大豆种子的劣变及其全苗对策（四）菜用大豆的重茬、连作障碍六、菜用大豆栽培技术（一）菜用大豆常规栽培技术（二）菜用大豆特色栽培技术七、菜用大豆的质量标准和种植技术标准（一）无公害鲜食大豆栽培技术规范（二）无公害鲜食大豆质量要求（三）浙江海通食品集团有限公司企业标准·速冻毛豆

<<菜用大豆栽培新技术>>

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>