

<<盆栽花卉>>

图书基本信息

书名：<<盆栽花卉>>

13位ISBN编号：9787810661515

10位ISBN编号：7810661515

出版时间：2000-2

出版时间：边用福、孟宪军 中国农业大学出版社 (2001-05出版)

作者：李敬涛

页数：250

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>

## &lt;&lt;盆栽花卉&gt;&gt;

## 前言

21世纪初要把我国农村经济工业化、农村生活条件城市化和尽快脱贫致富迈入农业经济现代化的历史性任务紧迫又严峻地摆在我们面前。

要想解决把分散的小农户生产与大市场进而向国际市场衔接,和从目前农民收入增长缓慢变为快速增长,农村剩余劳动力顺利转移,要想扭转目前卖果难、卖菜难,只是靠种植业往往亏本的局面,就要同时大力发展科技含量高的又能随市场应变的农副产品深加工业,特别是果蔬加工业。

食品工业是一项永不衰的行业,它的发展可以丰富人民的饮食生活,提高民族的身体素质,并可充分又合理地利用农副产品资源,提高其附加值,是推动农村产业结构的优化,加快农业向知识型产业及市场化的转轨步伐,促进农村经济持续性发展的一条重要途径。

同时它的发展还能促进和带动农村工、贸、包装、运输业等相关行业的协调发展,甚至还能扩大出口创汇。

我国幅员广阔,在热带、亚热带、温带、亚温带地区所产各种水果类、蔬菜类、山货野果等可食性天然植物及药材品种繁多,资源极其丰富。

近年来大力发展优质改良品种和栽植新颖果蔬品种日益增多,产量迅猛增加。

如果把这些果蔬和包括销售难的“大路货”果蔬、落地果、次品果、白白烂掉的山货野果,就近、就地加工果脯凉果,或盐渍、晒干为半成品提供给果脯加工企业,则对增加农民收入和安置剩余劳力,又丰富城乡食品市场,提供味道鲜美、营养丰富、风味独特的果脯凉果制品,一举多得何乐而不为呢。

。

## <<盆栽花卉>>

### 内容概要

本书分总论与各论两大部分，总论从养花的基本知识入手，较系统地介绍了盆栽花卉生长过程中环境因子的作用、花卉的繁殖、病虫害防治和利用盆花装饰家居等方面的知识；各论则从花卉的形态特征、生态习性、管理要点、繁殖方法、常见种（品种）、病虫害防治等方面介绍了观花类、观叶类、观果类、多肉类、兰科、凤梨科、蕨类等一百余种常见的盆栽花卉，并配有相应的彩图。

## <<盆栽花卉>>

### 作者简介

边用福，辽宁省抚顺市人，朝鲜族，曾学习化工和食品加工两门专业，高级工程师。

现任中国化工学会会员、辽宁省食品协会理事、国家部级饮料评委、辽宁省罐头评委、省调味品专业协会理事等职。

作者在抚顺市乡镇企业局技术处从事技术工作期间和退休后的这些年来，曾在辽宁省、吉林省、广东省潮州市等地搞过果汁、饮料、果脯、罐头、果酒、调味品等项目的建厂设计、投产指导、技术指导或顾问工作，并在多次食品技术培训授课中培养了一大批技术骨干，同时积累了丰富的实践经验和较深的专业知识。

作者意在晚年，把自己一生从事技术工作中获得的知识和经验，继续以著书形式奉献给我国食品工业的发展，进行添砖加瓦。

## &lt;&lt;盆栽花卉&gt;&gt;

## 书籍目录

总论 概述 种植花卉的基本知识 花卉的繁殖方法 病虫害防治 植物对居室的美化各论 观花类花卉  
蝴蝶花 瓜叶菊 虞美人 蒲包花 鸡冠花 凤仙花 百合 荷包牡丹 宿根福禄考 萱草 朱顶红 芍  
药 菊花 四季秋海棠 倒挂金钟 君子兰 仙客来 中国水仙 唐菖蒲 郁金香 美人蕉 马蹄莲 晚  
香玉 鸢尾 杜鹃 茉莉花 白兰花 一品红 牡丹 月季 观叶类花卉 香龙血树 万年青 虎眼万年  
青 金线桔梗兰 朱蕉 一叶兰 吊兰 文竹 假叶树 鹅掌柴 八角金盘 孔雀木 圆叶南洋森 常春  
藤 广东万年青 龟背竹 绿帝王 合果芋 大王万年青 绿萝 红柄喜林芋 花叶芋 海芋 苞叶芋  
春羽 棕竹 袖珍椰子 散尾葵 变叶木 红桑 吊竹梅 紫背万年青 紫叶草 苏铁 南洋杉 西瓜皮  
椒草 花叶霹荔 橡皮树 冷水花 扁竹蓼 南天竹 虎耳草 枸骨 白粉藤 马拉巴栗 蟆叶秋海棠  
彩叶草 红网纹草 金叶木 芦荟草 紫鹅绒 花叶如意 斑缘露兜树 旱伞草 文殊兰 艳山姜 孔雀  
竹芋 观果类花卉 多肉类花卉 兰科花卉 凤梨科花卉 蕨类花卉

## &lt;&lt;盆栽花卉&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：1. 外果皮是一层较坚硬木质化组织，并含有鞣质、果胶、甙类物质，若不除外果皮直接加工果脯渗透性差，难以渗糖，并制品外观差，味道也不好。

像柑橘类的外皮含有很多芳香油和果胶，剥皮后应另行加工，方可食用。

桃子的外皮长满了茸毛，必须剥去外皮。

核桃有一层绿色的外壳，又涩又含毒素成分，以腐烂法去皮。

橄榄、李子、金橘外皮有层鞣质较硬。

椰子、木瓜外壳是坚硬木质素，故多种果实，必须先除鞣质或去皮、去壳，才能食用及制果脯。

苹果、梨，杏，猕猴桃、佛手等有层厚蜡质硬外皮，生食时虽然可吃，并富含维生素，但制果脯时难以渗糖，制成品咬感差，故也需去皮。

2. 中果皮多数果实的中果皮就是果肉，如苹果、梨、桃、杏、山楂、枣、海棠、花红、荔枝、龙眼、橄榄、芒果、李、梅果、樱桃等的中果皮是贮存营养的可食部分，是制作果脯的主要原料部位。柑橘类、椰子的中果皮是白皮海绵层，含有丰富的果胶及糖苷类物质和半纤维素，虽不能直接食用但糖渍加工可产橘皮脯、椰子脯的好原料。

3. 内果皮柑橘类的内果皮就是隔离汁胞的可食性膜，其内部的果肉就是汁胞。

而有的果实内果皮很坚硬如桃核、杏核、芒果核等不能食用，更不能用于制果脯，应去除另行提取油脂或加工。

(二) 种子种子通常由种皮、胚芽、胚乳组成。

多种果实如柑橘类、杏仁、桃仁、橄榄、山楂等的种子含油量很高和有黄体酮等药用成分，可综合利用榨油或提炼医药原料。

<<盆栽花卉>>

编辑推荐

《新编果脯凉果加工技术大全》由中国农业大学出版社出版。

<<盆栽花卉>>

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>