

<<大田作物生产与开发>>

图书基本信息

书名：<<大田作物生产与开发>>

13位ISBN编号：9787811333732

10位ISBN编号：7811333732

出版时间：2008-12

出版时间：哈尔滨工程大学出版社

作者：都昌杰 等著

页数：205

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>

## <<大田作物生产与开发>>

### 前言

发展绿色食品是我省的一大优势。

经过几年的实践，我省绿色食品的种植面积，基地建设水平，产业化发展，以及市场的开拓等方面都取得了突破性的进展，对全省农村经济的发展和农民收入的增加显示出了明显的作用。

这些，充分说明，省委、省政府提出的发展绿色食品战略是完全正确的。

可以看出，在发展绿色食品产业中一个显著的特点是，各地坚持从实际出发，围绕市场需求，走具有本地特色的发展绿色食品之路，各走各的优势路，各打各的优势仗，从而有效地扩大了绿色食品的发展领域，提高了全省绿色食品发展的质量和整体水平。

在绿色食品产业开发中，不仅各级政府在卓有成效地抓，也引起了社会方方面面的关注。

作为参政议政的我省各级政协组织和政协委员，也积极行动起来，为发展绿色食品产业出谋献策。

去年省政协组织部分委员，利用几个月的时间，就我省发展绿色食品问题进行了专题调研，形成了《关于我省绿色食品产业可持续发展的调查报告》，提出了一些有价值的建议，省政协第二十次常委会专门进行了审议，报省政府后得到了省政府领导同志的好评。

同时，还组织各级政协委员共同编写了《黑龙江省绿色食品开发与实践》一书，也产生了很好的反响，有的同志说，该书是绿色食品生产者，管理者和研究人员的知遇之友。

省政协委员都昌杰同志，参与了该书编写前的调查研究和该书的编辑工作，作出了有益的贡献。

之后，都昌杰等同志又在深入调查研究的基础上编写了这本《绿色食品大田作物生产与开发》一书，本书从国内外无公害食品体系的兴起。

## <<大田作物生产与开发>>

### 内容概要

《大田作物生产与开发（绿色食品）》从国内外无公害农产品体系的兴起，介绍了绿色食品、无公害食品、有机食品的界定；绿色食品标准及平衡施肥、生物防治；还介绍了绿色食品13种大田作物生产操作规程和相应贮藏、加工开发技术。

《大田作物生产与开发（绿色食品）》可供农业生产者、管理者及科研工作者作参考资料。

## &lt;&lt;大田作物生产与开发&gt;&gt;

## 书籍目录

第1章 无公害农产品体系概论1.1 无公害农产品体系的兴起和概念1.2 人世与无公害农产品生产1.3 中华人民共和国农业行业标准绿色食品标准(NY/T391394—2000)1.4 绿色食品——畜禽饲料使用要求1.5 绿色食品——养殖业防疫、防病、治疗用药使用要求第2章 绿色食品——水稻生产与开发2.1 佳木斯市A级绿色食品——水稻生产技术标准2.2 牡丹江市A级绿色食品——优质水稻生产操作规程2.3 水稻加工开发第3章 绿色食品——大豆生产与开发3.1 大兴安岭地区AA级绿色食品——大豆生产操作规程3.2 佳木斯市A级绿色食品——大豆生产操作规程3.3 大豆加工开发第4章 绿色食品——玉米生产与开发4.1 大庆市A级绿色食品——玉米生产操作规程4.2 玉米加工开发第5章 绿色食品——小麦生产与开发5.1 大兴安岭地区AA级绿色食品——小麦生产操作规程5.2 小麦加工开发第6章 绿色食品——杂粮生产与开发6.1 庆安县A级绿色食品——高粱生产操作规程6.2 大庆市A级绿色食品——谷子生产操作规程6.3 大庆市AA级绿色食品——稷子生产操作规程6.4 大庆市AA级绿色食品——荞麦生产操作规程6.5 高粱、小米、稷子、荞麦加工开发6.6 大庆市A级绿色食品——红小豆生产操作规程6.7 大庆市AA级绿色食品——绿豆生产操作规程6.8 齐齐哈尔市A级绿色食品——杂豆生产操作规程6.9 红小豆、绿豆、杂豆加工开发第7章 绿色食品——经济作物生产与开发7.1 大庆市AA级绿色食品——葵花籽生产操作规程7.2 大庆市AA级绿色食品——花生生产操作规程7.3 牡丹江市A级绿色食品——优质甜菜生产操作规程7.4 葵花籽、花生、甜菜加工开发附录 绿色食品产地环境质量标准NY/T391—2000 绿色食品食品添加剂使用准则NY/T392—2000 绿色食品农药使用准则NY/T393—2000 绿色食品肥料使用准则NY/T394—2000 绿色食品标志管理办法 黑龙江省绿色食品管理条例(2001年6月8日黑龙江省第九届人民代表大会常务委员会第二十三次会议通过) 绿色食品基地标准 绿色食品随机抽样规范参考文献

## <<大田作物生产与开发>>

### 章节摘录

红小豆有重要的药用价值。

自古以来，很多国家就有用红小豆治病、防病的传统习惯和经验。

《本草纲目》和《中药大辞典》分别介绍了红小豆的籽粒性味甘甜、无毒，红小豆含有较多的皂草苷，可刺激肠子；有通便、利尿的作用，对心脏病和肾脏病有疗效；每天吃适量红小豆可净化血液，解除心脏疲劳。

红小豆还有较多的纤维和许多可溶性纤维，不仅可以通气、通便，而且可以减少胆固醇。

现代医学还证明，红小豆对金黄色葡萄球菌、福氏痢疾菌和伤寒杜菌都有明显的抑制作用。

随着人民生活水平的提高，医学事业的发展，国内外对红小豆的需求量，预计还会进一步增加。

红小豆被誉为粮食中的“红珍珠”，既是调剂人民生活的营养佳品，又是食品、饮料加工业的重要原料之一。

中国人民自古以来就有食用红小豆的习惯。

在一年四季，尤其是盛夏，小豆汤不仅解渴，还有清热解暑的功效，用红小豆与大米、小米、高粱米等煮粥做饭；用小豆面粉与小麦粉、大米面、小米面、玉米面等配合成杂粮面，能制作多种食品，用来调节生活，是高蛋白、低脂肪、多营养的功能食品，是中国人民传统的食用方法。

中国红小豆食品加工技术还多为手工操作。

红小豆的出沙率约为75%，主要用来制作豆沙（湿沙、干沙），豆沙可制作豆沙包、水晶包、油炸糕，什锦小豆沙还可制作冰棍、冰糕、冰淇淋、冷饮；用豆沙可制成多种中西式四季糕点，如小豆沙糕、豆沙月饼、豆沙春卷、豆阳羹、奶油小豆沙蛋糕。

近年来，用大粒红小豆制作红小豆罐头。

小豆食品和饮料的加工业已展示出广阔的前景。

.....

<<大田作物生产与开发>>

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>