# <<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,产业化的发展,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。

## <<大田作物生产与开发>>

### 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— 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NT /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) 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