

<<加工番茄高产优质栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<加工番茄高产优质栽培技术>>

13位ISBN编号：9787109146396

10位ISBN编号：7109146391

出版时间：2010-7

出版时间：中国农业出版社

作者：赵思峰

页数：315

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>

## <<加工番茄高产优质栽培技术>>

### 前言

随着人类社会的发展和进步,人民生活水平的提高,保健意识的增强以及出口创汇的需要,对加工番茄种植及其加工产品的要求越来越高,生产无公害加工番茄,是保障食品安全,不断提高人民物质生活质量和经济收入水平,以及保障加工番茄产业可持续发展的迫切需要。

作者在从事自己的博士论文研究期间,对加工番茄的土传病害问题进行了较为深入的研究,对加工番茄种植和加工现状进行了较为广泛的调研,搜集了大量的资料。

在从事相关课题的研究过程中发现,尽管我国的加工番茄种植和加工已有很长的历史,相关产业已经达到一定的规模,但目前还没有一本可供广大加工番茄种植户和技术人员参考的专业著作。

同时,尽管不同企业分别制订了本企业的相关技术标准,但都有一定的局限性,本书的完成,将起到抛砖引玉的作用。

在编写过程中参阅了大量的书刊和文献(主要参考文献列于每一章后),并引用了某些内容,在此对有关作者一并表示感谢。

因作者水平有限,编写时间较紧,经验不足,书中疏漏和不当之处在所难免,恳请专家、同仁及广大读者批评指正。

本书的撰写和出版得到了国家“十一五”科技支撑计划项目(2007BA(220804)、国家自然科学基金(30800733)、新疆生产建设兵团基础研究计划(ZD2007JC202)、石河子大学高层次人才计划(RCZX-200811)和石河子大学211重点学科建设项目的资助,在此表示深深的谢意。

在书稿的完成过程中,研究生侯彩霞同学在文字的录入和校对方面投入了很多的心血,在此深表感谢。

。

## <<加工番茄高产优质栽培技术>>

### 内容概要

随着人类社会的发展和进步，人民生活水平的提高，保健意识的增强以及出口创汇的需要，对加工番茄种植及其加工产品的要求越来越高，生产无公害加工番茄，是保障食品安全，不断提高人民物质生活质量和经济收入水平，以及保障加工番茄产业可持续发展的迫切需要。

作者在从事自己的博士论文研究期间，对加工番茄的土传病害问题进行了较为深入的研究，对加工番茄种植和加工现状进行了较为广泛的调研，搜集了大量的资料。

在从事相关课题的研究过程中发现，尽管我国的加工番茄种植和加工已有很长的历史，相关产业已经达到一定的规模，但目前还没有一本可供广大加工番茄种植户和技术人员参考的专业著作。

同时，尽管不同企业分别制订了本企业的相关技术标准，但都有一定的局限性，《加工番茄高产优质栽培技术》的完成，将起到抛砖引玉的作用。

在编写过程中参阅了大量的书刊和文献（主要参考文献列于每一章后），并引用了某些内容，在此对有关作者一并表示感谢。

<<加工番茄高产优质栽培技术>>

作者简介

赵思峰，博士，现为石河子大学农学院植保系副主任，副教授，硕士生导师；石河子大学绿洲农作物病害防控重点实验室副主任，新疆维吾尔自治区精品课程普通植物病理学课程负责人，中国植物保护学会会员，主要研究方向为植物病害生物防治和生物农药。

## &lt;&lt;加工番茄高产优质栽培技术&gt;&gt;

## 书籍目录

前言第一章 概述第一节 番茄起源与生产概况第二节 国内外番茄制品的加工生产情况第三节 新疆加工番茄种植和分布情况一、新疆加工番茄产业发展的优势二、新疆加工番茄产业发展存在的问题及解决办法三、新疆加工番茄原料种植区域分布及区划第二章 加工番茄特征特性及对环境条件的要求第一节 加工番茄的植物学特性一、根二、茎三、叶四、花五、果实六、种子第二节 加工番茄的生长发育周期一、发芽期二、幼苗期三、开花坐果期四、结果期第三节 加工番茄生长发育对环境条件的要求一、温度二、光照三、水分四、土壤及营养五、气体第三章 加工番茄主要栽培品种(系)简介第一节 概述第二节 曾经在生产中发挥作用的品种(系)第三节 目前生产推广的品种(系)一、早熟品种二、中早熟品种三、中熟品种四、中晚熟品种第四章 加工番茄主要病、虫、草害种类及其防治第一节 加工番茄主要侵染性病害种类及其防治一、加工番茄苗期根部病害二、加工番茄根腐病三、加工番茄枯萎病四、加工番茄晚疫病五、加工番茄早疫病六、加工番茄叶霉病七、加工番茄白粉病八、加工番茄细菌性斑点(疹)病九、加工番茄细菌性疮痂病十、加工番茄溃疡病十一、番茄病毒病十二、加工番茄寄生性种子植物列当的发生及防治第二节 加工番茄非侵染性病害的种类及其防治一、加工番茄脐腐病二、加工番茄筋腐病三、加工番茄纹裂果四、加工番茄畸形果五、日灼病六、加工番茄卷叶病七、加工番茄丛生株八、加工番茄落花落果九、加工番茄盐类障碍十、番茄低温障碍十一、加工番茄高温障碍十二、加工番茄早衰十三、由营养元素引起的生理病害第三节 加工番茄主要害虫种类及其防治一、蚜虫类二、粉虱类三、夜蛾类四、潜叶蝇类五、重要螨类第四节 加工番茄常见田间杂草识别一、加工番茄田间常见杂革种类二、加工番茄田间杂草防治方法第五章 加工番茄田间常用农药种类第一节 无公害加工番茄生产禁止使用的农药第二节 防治加工番茄病害常用农药种类介绍一、适用于防治苗期根部病害的农药种类二、适用于防治细菌性病害的农药种类三、适用于防治白粉病、早疫病和叶霉病的农药种类四、防治加工番茄病毒病和提高植物免疫力的药剂第三节 防治加工番茄害虫、害螨常用农药种类介绍一、有机磷酸酯类杀虫剂二、氨基甲酸酯类杀虫剂三、拟除虫菊酯类杀虫剂四、昆虫生长调节剂类杀虫剂五、新烟碱类杀虫剂六、生物及生物源杀虫剂七、其他杀虫剂八、杀螨剂第四节 加工番茄地常用除草剂种类介绍第六章 加工番茄穴盘育苗生产技术第一节 穴盘育苗的主要特点第二节 穴盘育苗的主要设施与器材一、温室设施二、内部设施三、水肥系统第三节 穴盘育苗的其他生产要素一、种子二、穴盘三、穴盘育苗用的基质四、穴盘育苗时的肥料选择第四节 加工番茄穴盘育苗技术与实践一、育苗前的规划二、播种前准备三、穴盘育苗的装盘、播种和上架四、苗期管理第七章 加工番茄无害化高产栽培技术第一节 加工番茄产量构成及其制约因素一、加工番茄的产量构成因子分析二、制约加工番茄产量形成的因素分析第二节 加工番茄主要栽培技术一、加工番茄无支架栽培技术二、支架栽培技术要点三、简易支架栽培技术要点第三节 加工番茄无害化高产栽培技术措施一、种植前的准备...

...

## <<加工番茄高产优质栽培技术>>

### 章节摘录

通过分析,我们可以得出结果,果实第一次快速生长,是因为果实由前期的细胞分裂为主逐渐转变为以体积膨大为主,细胞直径迅速增大所致;果实缓慢生长,这可能是由于气候或种子发育营养竞争所致;果实第二次快速生长,主要是因为果实细胞迅速膨大和后期营养物质积累所致。

根据加工番茄果实的发育规律,可以指导我们具体的农业生产实践。

如在果实与种子发育高峰期到来之前是加强田间肥水管理的关键时期。

在第一个高峰期要注意促控结合,提高坐果率,供给植株充足的营养,促进果实与种子迅速膨大。

果实发育的第二个高峰期间要注意氮、磷、钾肥配合施用,防止植株早衰和病虫害发生,保持叶片具有较大的光合叶面积,以提高果实营养物质积累与转化,促进果实的成熟。

从外观上看,果实的颜色因成熟期的不同,可分为六个阶段: (1) 绿熟期。

果实及种子已基本长成,种子四周胶状物也已生成,合成阶段基本完成,尚未进入分解阶段,果实周身均为绿色。

(2) 白熟期。

果实充分长大,开始转入分解阶段,果实转白成淡绿色,此时采下贮藏,果实可以变成红色。

(3) 开始转色期。

果实脐部开始转成黄红色,但大部分仍呈现黄色和绿色。

(4) 黄熟期。

果实脐部变红,大部分呈橙黄色,肩部仍为绿色。

(5) 红熟期。

果实大部分表现果实特有的色泽,但果肉尚未软化。

(6) 完熟期。

果肉色泽更加深浓,果肉逐渐软化。

果实成熟时期,所处温度不同会影响番茄红素的形成,在25℃右时转色最好,但在气温30℃以上时,由于高温使茄红素的生成受到抑制而适于胡萝卜素的生成,所以很多果实在此时常表现为黄红色。

## <<加工番茄高产优质栽培技术>>

### 编辑推荐

《加工番茄高产优质栽培技术》全面阐述了加工番茄基本理论和无害化高产优质栽培技术。

<<加工番茄高产优质栽培技术>>

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>