

<<大蒜高产栽培>>

图书基本信息

书名：<<大蒜高产栽培>>

13位ISBN编号：9787508257105

10位ISBN编号：7508257103

出版时间：2009-6

出版时间：金盾出版社

作者：陆帼一，程智慧 编著

页数：173

字数：135000

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>

## <<大蒜高产栽培>>

### 内容概要

本书由西北农林科技大学陆帼一教授和程智慧教授编著与修订。  
本书自1999年出版以来，重印9次，发行72520册，受到广大读者的欢迎。  
修订版主要介绍了大蒜的营养价值及医疗保健作用、植物学特征、大蒜类型及名优品种、生长发育过程及产量形成、对生存条件的要求、栽培季节、栽培制度、栽培技术、品种提纯复壮、病虫草害及其防治、贮藏保鲜、大蒜加工以及大蒜生产中存在的问题及解决途径等。  
内容深入浅出，文字通俗易懂，技术科学实用。  
适合广大蒜农、农业技术员及农校师生阅读参考。

## <<大蒜高产栽培>>

### 书籍目录

一、概述二、大蒜的营养价值及医疗保健作用（一）营养价值（二）医疗保健作用三、大蒜的植物学特征（一）根（二）鳞茎（三）蒜薹和气生鳞茎（四）叶四、大蒜的类型及名优品种简介（一）类型（二）名优品种简介五、大蒜生长发育过程及产量形成（一）生长发育过程（二）产量形成六、大蒜对生存条件的要求（一）温度（二）光照（三）水分（四）土壤（五）肥料七、栽培季节（一）秋播（二）春播八、栽培制度（一）茬口安排（二）轮作（三）间作套种九、栽培技术（一）蒜薹及蒜头栽培技术（二）蒜苗（青蒜）栽培技术（三）蒜黄栽培技术（四）独头蒜栽培技术十、品种提纯复壮（一）异地换种（二）建立蒜种生产制度（三）气生鳞茎繁殖（四）脱毒苗繁殖十一、病虫草害及其防治（一）病害（二）虫害（三）草害十二、贮藏保鲜（一）蒜薹贮藏保鲜技术（二）蒜头贮藏保鲜技术十三、大蒜加工（一）糖醋蒜头（二）脱水蒜片（三）蒜粉（四）咸蒜米（五）蒜蓉（酱、泥）（六）大蒜辣椒酱十四、大蒜生产中存在的问题及解决途径

## &lt;&lt;大蒜高产栽培&gt;&gt;

## 章节摘录

二、大蒜的营养价值及医疗保健作用 (一) 营养价值 蒜头中的碳水化合物、蛋白质、磷、维生素B1(硫胺素)及烟酸含量,蒜苗中的蛋白质、钾、胡萝卜素(维生素A原)、维生素B1、维生素B2(核黄素)、维生素C(抗坏血酸)及烟酸含量,蒜薹中的蛋白质及维生素C含量,蒜黄中的维生素B1及磷的含量在大宗蔬菜中是比较高的,并含有人体必需的多种氨基酸。

据研究,新鲜蒜头中微量元素硒的含量在蔬菜中是最高的,达到0.276微克/克,一般蔬菜的含硒量仅为0.01微克/克。

硒是人体必需的微量元素,并具有抗氧化功能,被认为有防癌作用。

大蒜中锗的含量为73.4毫克/100克,在植物中也是比较高的。

大蒜含有0.2%的挥发油,内含蒜氨酸。

蒜氨酸没有挥发性,也没有臭味,只有在切蒜时蒜氨酸在蒜酶的作用下才分解成有臭味的蒜辣素(大蒜素)。

大蒜的独特辛辣气味可以解除鱼、肉的腥味,增进食欲,是膳食烹调中不可缺少的调味品。

有些菜肴的烹调更是不加蒜就味不正,如烧茄子、炒苋菜、炒菜豆、凉拌菜、麻辣豆腐、鱼香肉丝、炒猪肝、糖醋排骨、红烧鱼等。

北京的灌肠,陕西的酿皮、凉粉、豆腐脑,不调上蒜汁就没有什么味道。

陕西的涮羊肉、羊肉泡馍离不开糖蒜。

南方人一般不爱吃生蒜,但在炒青菜时必须用蒜米,大蒜烧排骨更是别有风味。

<<大蒜高产栽培>>

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>