

<<香椿无公害栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<香椿无公害栽培技术>>

13位ISBN编号：9787802232273

10位ISBN编号：7802232279

出版时间：2008-10

出版时间：中国三峡出版社

作者：王祈，杨英 编著

页数：100

字数：60000

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>

## <<香椿无公害栽培技术>>

### 内容概要

香椿的叶、果、皮、根均可入药，有收敛止血、祛风除湿、抑菌止痛之功效。嫩芽有开胃爽神之功效，对于胃火过旺、食欲不振者，或水土不服、腹痛呕吐者，香椿芽切碎，开水冲服有特效，故民间有“常食香椿芽不染杂病”之说。本书主要介绍了香椿无公害栽培技术，以飨读者。

## <<香椿无公害栽培技术>>

### 作者简介

袁隆平，中国工程院院士，杰出水稻育种家，联合国粮农组织首席顾问。  
现任国家杂交水稻工程技术研究中心暨湖南杂交水稻研究中心主任、研究员、博士生导师，兼湖南省农业科学院名誉院长、清华大学教授及湖南农业大学教授。

袁隆平是我国研究与发展杂交水稻的开创者，也是世界上第一位成功利用水稻杂种优势的科学家。  
他率先育成第一个实用的水稻雄性不育系及其保持系二九南1号A和B，实现“三系”配套，并育成第一个强优组合，继而又攻克杂交水稻制种与高产的关键技术，被誉为“杂交水稻之父”。  
他的这一重大成果的推广应用，使水稻的单产和总产部跃上了一个新台阶，为保障我国及世界粮食安全作出了重大贡献。

1981年获得我国第一个技术发明特等奖，2001年获得首届中国国家最高科学技术奖；还相继获得联合国教科文组织“科学奖”、美国“世界粮食奖”等十多项国际奖。

1999年，经国际小天体命名委员会批准，以袁隆平的名字将国际永久编号为8117号小行星命名为“袁隆平星”，以纪念他为人类作出的杰出贡献。

官春云，中国工程院院士，湖南农业大学教授、博士生导师。  
现任国际油菜咨询委员会（GCIRC）委员，国家油料改良中心湖南分中心主任，作物基因工程湖南省重点实验室主任，中国作物学会常务理事，国家科技进步奖评审委员会委员等职。

是国家有突出贡献专家，教育系统劳动模范，享受政府特殊津贴。  
长期从事油菜育种栽培教学科研工作，育成优质油菜良种15个，推广面积1.5亿多亩；获国家科技进步二等奖1项，三等奖2项，省部级科技进步一、二等奖4项。

提出油菜冬发栽培理论和技术体系，促进了长江中游地区的油菜高产。  
根据光温生态特性，将油菜分成四大类型，即冬油菜有冬性-弱感光型、半冬性弱感光型、春性弱感光型；春油菜仅有春性-强感光型。

创建油菜化学杀雄利用杂种优势新体系。

育成转基因油菜品系3个。

采用分子育种方法育成黄籽高油酸油菜品系、高抗菌核病品种各1个。

出版专著9部，发表论文120多篇，为油菜育种栽培理论发展和生产实践作出了突出贡献。

## <<香椿无公害栽培技术>>

### 书籍目录

第一章 走近香椿 一、形态特征 二、发育周期 三、环境要求第二章 香椿类型和品种 一、类型 二、品种第三章 香椿繁殖育苗 一、壮苗标准 二、播种育苗 三、分株育苗 四、根插育苗 五、细根育苗 六、留根育苗 七、插条育苗 八、苗木管理第四章 香椿露地栽培 一、庭院栽培 二、矮化密植栽培 三、林菜兼用栽培 四、篱式栽培 附录：香椿无公害露地生产技术规程第五章 香椿日光温室越冬栽培 一、温室类型 二、栽培管理第六章 香椿春早熟栽培 一、栽培设施 二、栽培管理第七章 香椿病虫害防治 一、病害防治 二、虫害防治第八章 香椿保鲜贮藏 一、短期保鲜 二、长期贮藏第九章 香椿加工食用 一、腌香椿 二、香椿豆腐 三、即食香椿 四、椿头丸子 五、蛋蒙香椿 六、酥皮香椿 七、炸香椿鱼 八、香椿蛋卷 九、香椿拌豆腐 十、糖渍香椿芽 十一、香椿炒鸡蛋

## <<香椿无公害栽培技术>>

### 章节摘录

第一章 走近香椿 香椿俗称香椿头、香椿芽等，落叶乔木，是楝科中以嫩茎叶供食用的栽培种。

其嫩芽、嫩叶是我国人民历来喜食的传统名贵木本蔬菜，也是外贸出口的土特产品。

香椿属温带树种，以山东、安徽、河南、河北、湖南和云南栽培最多，较著名的产品有安徽太和香椿、河南焦作香椿、山东西牟香椿、山东腾县香椿等。

香椿芳香馥郁，清脆可口，营养价值很高，每100克鲜嫩芽含蛋白质5.16克、脂肪0.86克、糖6克、胡萝卜素0.798毫克、维生素B1 0.19毫克、维生素B2 0.112毫克、维生素C 48.2毫克、钙94.6毫克、磷103.2毫克、铁2.92毫克，以及其他营养元素。

香椿含有大量的香物质，可作为重要的调味菜，用于鲜食、炒食、炸食、腌制等。

香椿的叶、果、皮、根均可入药，有收敛止血、祛风除湿、抑菌止痛之功效。

嫩芽有开胃爽神之功效，对于胃火过旺、食欲不振者，或水土不服、腹痛呕吐者，香椿芽切碎，开水冲服有特效，故民间有“常食香椿芽不染杂病”之说。

.....

<<香椿无公害栽培技术>>

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>