

<<西藏小麦良种选育与丰产增效栽培>>

图书基本信息

书名：<<西藏小麦良种选育与丰产增效栽培>>

13位ISBN编号：9787802333994

10位ISBN编号：7802333997

出版时间：2008-9

出版时间：中国农业科学技术出版社

作者：刘东海，拉琼，冬梅 编著

页数：304

字数：250000

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>

## <<西藏小麦良种选育与丰产增效栽培>>

### 内容概要

在农业生产和科学研究工作中，人们是在不断地总结自身的成功经验或失败教训，并不断学习前人或他人的经验，从中汲取营养，从而有所发现、有所发明、有所创新、不断前进。

遵循这一思路，本书对西藏小麦多年来的良种选育及栽培工作以深入浅出、科普性质的基调、进行了系统地归纳分析总结，以期对小麦生产者、初学及研究者有所启迪。

小麦是西藏第二大作物，仅次于青稞。

春小麦生产有着悠久的历史，冬小麦在解放前，只在海拔3 000m以下地区有零星种植，产量低，在海拔3 000m以上地区则根本没有种植，而今3 000~3 800m的广大农区，已成为冬小麦的主要产区，并不断地创造出高产纪录。

在中国小麦区划中，由过去的青藏高原春麦区改为青藏高原冬春小麦兼种区。

这个变化，从试验到推广，从失败到成功，经历了多次反复，既有技术创新的作用，也有社会经济与政策推动的因素。

使冬小麦品种与种植技术同西藏特殊的气候、土壤、耕作制度及其他农业基础条件的实际情况相结合，让广大基层干部和群众认识和接受冬小麦，经历了艰难曲折而漫长的过程。

书籍目录

第一章 西藏小麦生产 一、小麦生产的重要性 二、西藏小麦生产的发展概况第二章 西藏地貌与农业梯度分布第三章 西藏气候特点与耕种土壤 一、气候特点 二、耕种土壤类型及分布第四章 西藏小麦的分布及生态区划 一、西藏小麦的分布 二、西藏小麦品种生态区划第五章 西藏的气候条件与小麦生长发育的关系 一、小麦生长周期及其所需要的环境条件 (一)小麦的生育期 (二)小麦的阶段发育 (三)小麦的生育期、发育阶段与器官形成之间的关系 二、小麦生长发育与气候条件的关系 (一)生长发育 (二)干物质积累 (三)小麦籽粒的后熟期第六章 西藏小麦的良种选育及推广 一、育种目标的制定 (一)西藏农业生产对小麦品种的一般要求 (二)对小麦品种的长远及特殊要求 二、西藏小麦的种质资源 (一)普通小麦种质资源及其分布 (二)稀有种小麦种质资源及其分布 (三)半野生小麦的种类及分布 (四)种质资源的生育期及产量性状 三、西藏小麦的系统选育 (一)系统选育的依据 (二)系统选育的意义和作用 (三)系统选育的方法和程序 四、西藏小麦的引种 (一)西藏引种小麦对发展生产的作用 (二)西藏小麦的生态环境与引种 (三)引种的工作环节 五、西藏小麦的杂交育种 (一)选配亲本 (二)杂交方式及技术 (三)杂交后代的处理 (四)杂交材料的精选 (五)杂交育种程序和加速育种进程的方法 六、西藏小麦品种的演变及其系谱 (一)西藏小麦品种的演变 (二)杂交育成主要品种系谱 (三)杂交育种工作的经验及存在问题第七章 西藏小麦品质及改良途径 一、小麦籽粒中的营养物质 (一)蛋白质 (二)面筋 (三)碳水化合物 .....第八章 西藏小麦栽培第九章 西藏小麦病虫草害及其防治主要参考文献

章节摘录

第一章 西藏小麦生产 一、小麦生产的重要性 1.小麦在粮食生产中的作用 小麦是西藏主要粮食作物之一，面积和产量仅次于青稞，居第二位。全区小麦播种面积占粮食作物播种面积的20%左右，而产量占粮食作物总产量25%左右，一般比青稞亩产高45kg左右。

平均亩产500kg以上的田块不断出现。

1978年江孜农业实验场创造了冬小麦亩产871kg的高产纪录。

1979年日喀则地区农科所创造了春小麦亩产985kg的高产纪录。

说明小麦生产在西藏有着很大的潜力，发展小麦生产对提高粮食产量有着重要意义。

2.西藏小麦品质现状及人们生活 and 加工业的需求 根据西藏近年来种植面积较大的肥麦、藏春6号等5个品种化验的平均结果得知：籽粒中含粗蛋白10.6%、淀粉75.17%、粗脂肪2.29%、糖3.96%。

西藏人民历来喜爱用小麦面粉作各种食品，如烤饼、油饼、油条、饼子、点心、面条，还有西藏独具风味的“老锅馒头”、“巴丝蘑菇”等等，逢年过节，用小麦面粉做成的食品更多，尤其是在低海拔、不缺烧柴的地区，用石板烙饼，风味俱佳，此地区小麦面粉做成的食品用量多于青稞。

小麦籽粒碾面时留剩的麸皮是牲畜的精饲料，茎秆虽不及青稞的柔软牲畜爱吃，但可做饲草，若经过粉碎或糖化之后，也是牲畜的好饲草。

茎秆还可做褥草、编织、造纸用的原料。

西藏小麦品质不好，制成面粉之后，有人说：“做馒头粘牙，做面条成段，包饺子露馅。

”

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>