

<<胡萝卜绿色栽培与深加工>>

图书基本信息

书名：<<胡萝卜绿色栽培与深加工>>

13位ISBN编号：9787810927390

10位ISBN编号：7810927396

出版时间：2012-9

出版时间：西北农林科技大学出版社

作者：胥志文，张林约

页数：137

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>

<<胡萝卜绿色栽培与深加工>>

内容概要

《胡萝卜绿色栽培与深加工》力求突出胡萝卜栽培的先进性、实用性和可操作性，以期能促进我国胡萝卜生产向着高产、优质、高效、食用安全方向发展，走标准化、产业化、科技化、市场化发展之路，尽可能满足国内外市场需求、增加菜农收入，使小小胡萝卜能在农业生产和人民生活中发挥大作用。

<<胡萝卜绿色栽培与深加工>>

书籍目录

第一章 概述一、胡萝卜演化栽培史二、规模化栽培胡萝卜的现实意义三、胡萝卜品种分类第二章 胡萝卜生物学特性一、根二、叶三、茎四、花五、种子第三章 胡萝卜生长发育对环境条件的要求一、对温度的要求二、对水分的要求三、对光照的要求四、对土壤养分的要求第四章 胡萝卜优良品种介绍一、地方优良品种介绍二、国内选育优良品种介绍三、引进国外优良品种介绍四、特种胡萝卜介绍第五章 良种繁殖与制种技术一、种株开花结实习性二、种株的适宜环境条件三、常规种子繁殖技术四、杂交制种技术第六章 胡萝卜栽培技术一、选择优良生产环境二、几种高效栽培方式三、科学配方施肥技术四、深耕精整，土壤消毒五、采用最佳种植方式六、精细播种，苗全苗匀七、合理密植，优化结构八、科学管理，苗健根壮九、适时采收，丰产丰收十、常见生理性病害防控技术十一、主要病虫害防治技术第七章 胡萝卜贮藏技术一、贮藏的环境条件二、做好贮藏前的处理三、几种实用贮藏方法第八章 “绿色”胡萝卜生产技术规程一、绿色农产品生产条件二、绿色产品实行全程质量控制三、安全指标四、标志与包装五、绿色胡萝卜（A级）生产技术规程第九章 胡萝卜深加工一、胡萝卜蜜饯二、胡萝卜果酱三、盐水胡萝卜罐头四、油炸胡萝卜片五、辣味胡萝卜脯六、胡萝卜饮料七、胡萝卜酸奶八、胡萝卜奶粉九、胡萝卜冰淇淋十、胡萝卜山楂酱十一、胡萝卜枸杞甘草复合保健饮料十二、胡萝卜纸十三、β-胡萝卜素

<<胡萝卜绿色栽培与深加工>>

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>