

《中国黄甜竹》

图书基本信息

书名：《中国黄甜竹》

13位ISBN编号：9787503865442

10位ISBN编号：750386544X

出版时间：2012-7

出版社：中国林业出版社

页数：84

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《中国黄甜竹》

内容概要

中国黄甜竹，ISBN：9787503865442，作者：何林 编著

《中国黄甜竹》

作者简介

何林，生于1955年，浙江松阳人，大学学历。高级工程师。1977年毕业于浙江林业学校，后就读于浙江林学院（现浙江农林大学）、中国农业大学。现任丽水市林业科学研究院竹类研究所所长。长期从事竹类植物的栽培、利用与推广等方面的工作。先后主持、参加了“菜竹笋基地建设”、“黄甜竹区域性试验与示范”等27项国家、省、市级科技项目。先后获得了浙江省科技进步二等奖、三等奖，市科技进步二等奖、三等奖，共20多项。发表学术论文30余篇，参加编写了《浙江省蔬菜品种志》等专著4部。1992年获“浙江省林业科技先进工作者”、“丽水市有突出贡献的中青年技术人才”荣誉称号。2008年获“中国林学会第六届劲松奖”。

书籍目录

前言

第1章 黄甜竹生态学特性

1.1 黄甜竹的生态环境

1.1.1 黄甜竹的自然分布区

1.1.2 黄甜竹与环境

1.2 黄甜竹群落

1.2.1 黄甜竹群落的主要类型

1.2.2 黄甜竹群落的特征

第2章 黄甜竹生理

2.1 黄甜竹的生物学特性

2.1.1 黄甜竹的形态特征

2.1.2 黄甜竹竹笋的出土生长规律

2.1.3 黄甜竹的秆形生长规律

2.1.4 黄甜竹的枝条生长规律

2.1.5 黄甜竹的叶片生长规律

2.1.6 黄甜竹竹鞭的生长发育规律

2.2 黄甜竹的营养代谢

2.2.1 含水量

2.2.2 叶绿素含量

2.2.3 黄甜竹鲜笋的营养成分

2.3 黄甜竹的生物量构成

2.3.1 黄甜竹的生物结构特征

2.3.2 黄甜竹地上部分的生物量分析

2.3.3 黄甜竹地下部分的生物量分析

2.3.4 黄甜竹笋用林的叶面积指数

第3章 黄甜竹栽培

3.1 黄甜竹造林

3.1.1 造林地的选择

3.1.2 造林整地

3.1.3 造林季节

3.1.4 造林方法

3.2 幼林抚育

3.2.1 灌溉排水

3.2.2 竹农间作

3.2.3 除草松土

3.2.4 合理施肥

3.2.5 护竹留笋

3.3 成林抚育

3.3.1 护笋养竹

3.3.2 劈山

3.3.3 松土

3.3.4 施肥

3.3.5 竹林结构调控

3.3.6 合理砍伐

3.3.7 土壤改良

3.3.8 水分管理

3.3.9 合理挖笋养竹

- 3.4 覆盖早出笋和延迟出笋
 - 3.4.1 覆盖早出笋
 - 3.4.2 延迟出笋
- 3.5 低产林改造
 - 3.5.1 低产天然林的改造
 - 3.5.2 老化、退化竹林的更新改造
 - 3.5.3 新造黄甜竹竹林的生态型造林
- 第4章 黄甜竹病虫害防治
 - 4.1 黄甜竹竹林间主要害虫的种类
 - 4.1.1 竹笋害虫
 - 4.1.2 竹叶害虫
 - 4.1.3 竹枝、秆害虫
 - 4.2 无公害竹笋的生产
 - 4.2.1 竹笋无公害生产中存在的主要问题
 - 4.2.2 推进竹笋无公害生产的措施
- 第5章 采收、贮藏、运输、加工与烹饪
 - 5.1 采收
 - 5.1.1 黄甜竹竹笋的采收
 - 5.1.2 覆盖栽培的黄甜竹竹笋的采收
 - 5.2 包装运输
 - 5.3 保鲜贮藏
 - 5.3.1 竹笋保鲜贮运
 - 5.3.2 保鲜剂短期贮运保鲜
 - 5.3.3 鲜笋活体冷藏保鲜
 - 5.4 加工
 - 5.4.1 熟笋保鲜加工
 - 5.4.2 软包装调味笋加工
 - 5.4.3 笋干的加工
 - 5.5 烹饪
 - 5.5.1 鲜笋
 - 5.5.2 黄甜笋笋干
- 第6章 竹笋食疗与美容
 - 6.1 美容食疗菜谱
 - 6.1.1 酒醉竹笋
 - 6.1.2 鲍鱼竹笋汤
 - 6.1.3 笋烧海参
 - 6.2 家常食疗菜谱
 - 6.2.1 竹笋虎杖粥
 - 6.2.2 干贝竹笋汤
 - 6.2.3 笋丁茯苓包
 - 6.2.4 鲜汁春笋
- 第7章 竹子在现代园林景观中的应用
 - 7.1 竹子在园林景观中的应用
 - 7.1.1 以竹为主体的景观
 - 7.1.2 竹子与其他要素组合形成的景观
 - 7.2 竹子在园林造景中的配置
 - 7.2.1 群植
 - 7.2.2 丛植
 - 7.2.3 列植

7.2.4 隅 植

7.2.5 孤 植

7.3 竹子的绿化环境和净化空气功能

参考文献

附录

附录 黄甜竹笋丰产栽培技术规程

附录 “六江源”绿色黄甜竹笋生产技术规程

章节摘录

(3) 运输母竹 及时做好母竹包扎和运输工作。短途搬运的母竹可用竹枝、叶简单包扎，就近种植的甚至可以不用包扎，但长途运输的母竹必须用稻草、蒲包、麻袋、苔藓等仔细将竹蔸鞭根和宿土一起包好扎紧。在装卸车时，要避免伤芽、伤鞭、伤秆柄。车船运输时，可将母竹横放或斜放，但必须把竹蔸相互靠紧，这样不但伤鞭少，而且装得多，运输时阻力也小，竹叶不易被风吹破。运输时间越短越好，途中要覆盖或对母竹枝、叶经常喷水，以减少蒸发。挑运或抬运时将绳绑在宿土上，使竹秆直立，切不可把母竹竹秆扛在肩上，这样容易使“螺丝钉”损伤、宿土震落，不易成活。

(4) 栽植母竹 栽植母竹时有“密种、疏种、深种、浅种”。“密种”讲的是黄甜竹“丛栽法”，每丛栽植4~5株。“疏种”是指每丛间距离较宽，这种栽植的优点是增加丛的密度，提前丛的郁闭，有利于形成黄甜竹生长的小气候环境，减少丛内林下的杂草，也便于培育管理。实践证明，这种丛栽法的成竹和生长情况比平均株行距造林优越得多。“深种、浅种”指的是栽竹方法，要求做到“深挖穴、浅栽竹、下紧围（土）、上松盖（土）”。母竹运到造林地后，要立即栽植。栽竹时，要根据竹蔸大小和带土情况适当修整栽植穴和垫土，然后解去捆扎母竹的包扎物，将母竹放入穴中，顺应竹蔸形状使鞭根自然舒展，不强求母竹竹秆直立。竹蔸下部要与土密接，上部略低于土面，先填表土，后填心土（除去土中石块、树根等），分层塞紧竹蔸周围，并在竹蔸周围施放腐熟基肥（一般用土杂肥、厩肥或饼肥），数量不拘。施基肥时，应避免肥料与竹鞭直接接触，不要施用未经腐熟的肥料，以防止发热而伤害鞭根。填土时，要分层踏实，做到近根紧，竹鞭两头松，使鞭根与土壤密接，以利于行鞭发笋。填土时，要防止踏伤鞭根和笋芽，切忌用锄头猛敲。栽后，要浇足定根水，覆土培成馒头形，再盖一层松土，土面高出地面10~15cm。在天气干旱或土壤干燥的地方可先回土垫底，适当灌水、打浆后栽竹，再行覆土，有利于提高成活率。最后将包扎母竹的稻草等物覆盖在母竹周围，以减少水分蒸发。栽后应设立防风支架，以避免大风摇动母竹而影响成活率。

《中国黄甜竹》

编辑推荐

《中国黄甜竹》共分7章，全面系统地论述了黄甜竹生理生态、生物学特性、栽培技术、病虫害防治、笋竹加工利用。全书是应用性与学术性相结合的整体，期望能够对读者提供较多实用的信息和有益的知识。黄甜竹为禾本科竹亚科酸竹属植物，俗称甜笋竹、甜竹，是我国特有的最优质笋用竹种。黄甜竹笋期晚，出笋率高，笋肉厚、色白，笋质细嫩，味甜质脆，鲜美无涩味，具有较高的蛋白质、磷、钙、铁、赖氨酸、蛋氨酸、精氨酸、组氨酸，而酪氨酸、灰分极低，脂类含量低，是已知竹笋中营养成分最丰富、最合理的一种。

《中国黄甜竹》

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：www.tushu000.com