

# 《主要特菜品种及实用高效栽培技术》

## 图书基本信息

书名：《主要特菜品种及实用高效栽培技术》

13位ISBN编号：9787802232389

10位ISBN编号：7802232384

出版时间：2008-10

出版社：中国三峡出版社

作者：张宝海

页数：138

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](http://www.tushu000.com)

# 《主要特菜品种及实用高效栽培技术》

## 前言

如果我说番茄、黄瓜是特菜，肯定会被人笑话，但实际上很多我们熟悉的蔬菜却都引自海外。我国现有栽培蔬菜约209种，原产于我国（包括次生起源的）的只有41种，国外引进的蔬菜作物占我国栽培蔬菜种类的4/5。那么在番茄、黄瓜引进之初，就是那个时候的特菜。现代的特菜也是这个概念。世界各国蔬菜不断地发展，开发的种类和品种不断地增加，随着世界经济一体化的发展，引种已成为国际农业科技交流的重要内容。引种对一个国家作物类型的增加、优良品种の利用、优异特异种质的积累以至对农业科研和生产的促进，能够起到巨大的作用。中国是一个历史悠久的农业大国，回顾中国农业的发展，国外农作物引种在其中留有深深的印迹。改革开放以来，中国的经济得到了突飞猛进的发展，人们的生活水平得到大幅度提高，市场的强大需求使得特菜在近年来也得到了快速发展，如彩色大椒、荷兰黄瓜、软化菊苣、球茎茴香等许多特菜一下子被人们所追宠，市场前景十分广阔。

# 《主要特菜品种及实用高效栽培技术》

## 内容概要

《主要特菜品种及实用高效栽培技术》主要内容：北京蔬菜研究中心自20世纪80年代以来，一直致力于国外及南方名优蔬菜品种的引种、试种、推广等工作，在特菜栽培技术方面积累了一定的经验。为促进蔬菜事业的发展，为使种植者尽快掌握新兴蔬菜的种植方法，编者选择特菜中的一些主要品种，结合近年来种植方面的经验编撰成册，供种植者参考。

# 《主要特菜品种及实用高效栽培技术》

## 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。

# 《主要特菜品种及实用高效栽培技术》

## 书籍目录

第一章 概论第二章 百里香第三章 抱子甘兰第四章 番杏第五章 根芹第六章 结球红菊苣第七章 球茎茴香第八章 苦苣第九章 罗勒第十章 迷迭香第十一章 迷你黄瓜第十二章 异型西葫芦第十三章 软化型菊苣栽培技术第十四章 芝麻菜第十五章 羽衣甘兰第十六章 紫背天葵

## 章节摘录

迷迭香别名艾菊，有“海水之珠”、“玛利亚的玫瑰”之称，学名*Rosmarinus officinalis* L，英文名Rosemary，为唇形花科迷迭香属多年生常绿灌木，起源于地中海沿岸的西班牙和葡萄牙地区。东晋时引入我国种植。迷迭香具有浓郁的清香味（类似樟脑），有安神和使人愉悦的功效；直接采几片叶子放入口中咀嚼，可消除口臭；烹调肉类或海鲜时，加几片干燥或新鲜的叶子，可去除腥味；它的芳香气味，还被认为有增强记忆的功效。现今，无论在料理、花茶、精油、化妆品、保健品方面都有它的踪迹。迷迭香的开发应用，引起了科学界的极大兴趣，受到国际医药界的广泛重视，成为当今开发研究的热门话题。据历史记载，在埃及和古罗马时代，人们认为它代表一种生的希望和死的安详，对恶魔有驱逐作用，因此，献给爱人可代表对爱人的关怀和对爱人的忠贞不二、至死不渝。

一、植物学性状 迷迭香为唇形花科多年生香草植物，株高一般60厘米左右，最高可到90厘米。叶对生，线形，叶片长2 - 3厘米、宽0.2厘米，叶表深绿色，中间有一条主叶脉凹陷，叶背银白，密布细绒毛，叶缘稍向内反卷，茎方型，会木质化，全株皆有芳香味，春夏季开花，唇型花，花色有蓝色、紫色、白色、粉红色，种子黑色。

# 《主要特菜品种及实用高效栽培技术》

## 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:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)