

《蔬菜调控与保鲜实用技术》

图书基本信息

书名：《蔬菜调控与保鲜实用技术》

13位ISBN编号：9787508245300

10位ISBN编号：750824530X

出版时间：2007-6

出版社：中国人民解放军总后勤部金盾出版社

作者：王三根

页数：494

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

《蔬菜调控与保鲜实用技术》

内容概要

本书由西南大学农学与生物科技学院王三根教授等老师编著。主要介绍蔬菜调控的普通栽培措施、设施栽培与无土栽培技术等多种耕作方式，植物生长调节剂、保鲜剂以及合理采收装运在蔬菜保鲜调控中的作用，蔬菜保鲜贮藏的环境控制，蔬菜保鲜贮藏的气调、薄膜保鲜及其他技术。逐一介绍了瓜类、茄果类、甘蓝类、绿叶菜类、根菜类、白菜类、葱蒜类、豆类、薯芋类、水生蔬菜和食用菌等类蔬菜的调控保鲜技术。内容丰富，通俗易懂，系统性、操作性、实用性强。本书适合蔬菜专业种植户、贮藏运输者、生产和销售从业人员阅读。也可作为有关农业院校、职业院校师生及科研、推广、管理部门相关人员的参考书。

书籍目录

第一章 蔬菜的普通栽培调控 一、选择适当的种类及品种 二、采用多种形式的耕作方式 三、调控蔬菜的生长环境 四、用不同育苗方式调控蔬菜生长期

第二章 蔬菜的设施栽培调控 一、塑料棚栽培调控 二、阳畦和温床栽培调控 三、地膜覆盖栽培调控 四、遮阳网覆盖栽培调控 五、日光温室与加温温室栽培调控

第三章 蔬菜的无土栽培调控 一、无土栽培的特点与优点 二、无土栽培的方式 三、营养液配制及调控管理 四、无土栽培的育苗技术

第四章 蔬菜的植物生长调节剂与保鲜剂调控 一、植物生长调节剂与保鲜剂的作用 二、植物生长调节剂与保鲜剂的施用 三、植物生长调节剂与保鲜剂在蔬菜调控中的应用

第五章 蔬菜的合理采收和装运调控 一、蔬菜的合理适时采收 二、蔬菜的分级、包装与运输

第六章 蔬菜保鲜贮藏的环境控制 一、不同蔬菜的保鲜耐贮特性 二、蔬菜的水分调控与保鲜贮藏 三、蔬菜的温度调控与保鲜贮藏 四、蔬菜的气体调控与保鲜贮藏 五、蔬菜保鲜贮藏的病害控制

第七章 常见蔬菜保鲜贮藏方式 一、堆藏 二、沟藏 三、窖藏 四、假植贮藏 五、微冻贮藏 六、冰窖贮藏 七、通风贮藏 八、机械冷藏

第八章 蔬菜的气调、薄膜保鲜及其他贮藏技术 一、蔬菜的气调贮藏 二、蔬菜的薄膜保鲜贮藏 三、蔬菜保鲜贮藏中涂膜剂的应用 四、蔬菜的臭氧处理保鲜 五、蔬菜的空气放电处理保鲜 六、蔬菜的热处理防腐保鲜

第九章 瓜类蔬菜的调控保鲜技术 一、黄瓜的调控与保鲜 二、南瓜的调控与保鲜 三、西葫芦的调控与保鲜 四、冬瓜的调控与保鲜 五、西瓜的调控与保鲜 六、甜瓜的调控与保鲜 七、苦瓜的调控与保鲜 八、瓠瓜(葫芦)的调控与保鲜

第十章 茄果类蔬菜的调控保鲜技术 一、番茄的调控与保鲜 二、茄子的调控与保鲜 三、辣椒的调控与保鲜

第十一章 甘蓝类蔬菜的调控保鲜技术 一、甘蓝的调控与保鲜 二、花椰菜的调控与保鲜 三、青花菜的调控与保鲜

第十二章 绿叶蔬菜的调控保鲜技术 一、芹菜的调控与保鲜 二、茼蒿的调控与保鲜 三、菠菜的调控与保鲜 四、茺荬的调控与保鲜 五、芥菜的调控与保鲜

第十三章 根菜类蔬菜的调控保鲜技术 一、萝卜的调控与保鲜 二、胡萝卜的调控与保鲜

第十四章 白菜类蔬菜的调控保鲜技术 一、大白菜的调控与保鲜 二、白菜的调控与保鲜 三、红菜薹的调控与保鲜

第十五章 葱蒜类蔬菜的调控保鲜技术 一、大蒜的调控与保鲜 二、洋葱的调控与保鲜 三、韭菜的调控与保鲜 四、葱的调控与保鲜

第十六章 豆类蔬菜的调控保鲜技术 一、菜豆(四季豆)的调控与保鲜 二、豇豆的调控与保鲜 三、豌豆(荷兰豆)的调控与保鲜

第十七章 薯芋类蔬菜的调控保鲜技术 一、马铃薯的调控与保鲜 二、甘薯的调控与保鲜 三、芋头的调控与保鲜 四、山药的调控与保鲜 五、魔芋的调控与保鲜 六、姜的调控与保鲜

第十八章 水生蔬菜的调控保鲜技术 一、莲藕的调控与保鲜 二、慈姑的调控与保鲜 三、茭白的调控与保鲜 四、荸荠的调控与保鲜

第十九章 其他蔬菜的调控保鲜技术 一、食用菌的调控与保鲜 二、香椿的调控与保鲜 三、菜玉米的保鲜贮藏 四、百合的保鲜贮藏 五、笋的保鲜贮藏 六、菊苣的保鲜贮藏 七、辣根的保鲜贮藏 八、芦笋的保鲜贮藏

附录 常用植物生长调节剂与保鲜剂的缩写符号及主要用途

《蔬菜调控与保鲜实用技术》

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