

《金瓜栽培与加工》

图书基本信息

书名：《金瓜栽培与加工》

13位ISBN编号：9787532396498

10位ISBN编号：7532396495

出版时间：2009-1

出版社：上海科学技术出版社

页数：187

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

《金瓜栽培与加工》

前言

随着社会的发展、人民生活水平的不断提高，特种蔬菜的开发利用越来越受到人们的关注。金瓜色泽金黄、自然成丝、营养丰富，是瓜菜中珍稀品种，具有适应性广、耐贮性和耐运性好、供应期长等特点，不仅可以鲜食，而且还可加工成多种食品，市场前景十分广阔。近年来，各地将金瓜作为特种蔬菜引进与开发，种植面积不断增加。上海市崇明县是我国最大的金瓜生产基地，崇明岛金瓜栽培历史悠久，作为传统特色经济作物，科技人员积极开展金瓜品种资源收集、整理与优良地方品种的提纯复壮和新品种选育，推广优质高产栽培技术，制定绿色生产技术规程，开展标准化生产，使金瓜的生产水平明显提高；对金瓜的采后贮藏、保鲜和加工等方面进行攻关，将生物保鲜技术等高新加工技术与传统加工方法相结合，开发出了盐渍金瓜丝、速冻金瓜丝、真空软包装金瓜丝等加工产品，使金瓜形成了区域化种植、规模化生产、专业化加工的产业格局，真正实现了变资源优势为经济优势。

本书系统地介绍了金瓜的生物学特性、栽培技术、病虫害防治、育种技术、贮藏技术、加工技术，部分内容来源于农业科技攻关项目中取得的第一手资料，并在金瓜生产的实践中得到了证明，特别是加工技术在传统的基础上有了较大提高，弥补了国内空白。

《金瓜栽培与加工》

内容概要

《金瓜栽培与加工》系统介绍了金瓜的生物学特性、栽培、育种、贮藏、加工技术和病虫害防治等，部分内容来源于农业科技攻关项目中取得的第一手资料，并在生产实践中已得到证明，特别是加工技术在传统的基础上有了较大提高，弥补了国内空白；大部分技术措施来源于生产实践并在生产中得到广泛应用。《金瓜栽培与加工》通俗易懂，内容先进实用、可操作性强，可供广大从事金瓜生产、加工、营销、服务的各类技术人员参考。由于我国幅员辽阔、地域广大，不同地区的读者在具体参考应用时，应结合当地金瓜生产实际，因地、因时制宜，以获取更好效果。

《金瓜栽培与加工》

书籍目录

一、概述（一）金瓜的起源与分布（二）金瓜的营养与药用1.营养价值2.药用价值（三）金瓜的利用及产业现状与发展前景1.金瓜的利用2.产业现状与发展前景（四）金瓜的分类与品种1.分类地位2.金瓜的类型3.主要品种（五）金瓜种质资源收集、整理与评价1.种质资源的收集与整理2.主要性状的评价二、金瓜生物学特性（一）植物学特征1.根2.茎3.叶4.花5.果实6.种子7.瓜丝形成（二）金瓜生长发育规律1.发芽出苗期2.幼苗期3.伸蔓孕蕾期4.坐果期5.果实膨大期6.成熟期（三）金瓜对环境条件的要求1.温度2.光照3.水分4.养分5.土壤（四）金瓜无公害栽培的环境条件1.常见的环境污染途径2.对环境条件的要求三、金瓜栽培技术（一）金瓜露地栽培技术1.早春露地小环棚栽培技术2.露地直播栽培技术四、金瓜病虫害防治五、金瓜良种繁育六、金瓜贮藏技术七、金瓜加工技术主要参考文献附录 崇明金瓜绿色生产技术规程

章节摘录

一、概述 (一) 金瓜的起源与分布 金瓜 (*Cucubita pepo* L. var. *medullosa* Alef), 英译名为 Marrow Squash, 又名金丝瓜、搅瓜、茭瓜等, 为葫芦科南瓜属美洲南瓜中果肉经搅拌呈丝状的一个变种, 一年生草本植物。金瓜以食用老熟瓜为主, 成熟瓜皮金黄色, 故名金瓜。又因其瓜肉经搅拌自然形成晶莹透明的金黄色细丝而称为“金丝瓜”。瓜丝味形似海蜇, 因此又有“植物海蜇”、“素海蜇”的美称。金瓜原产于北美洲南部, 我国在明代就有栽培。上海地区金瓜栽培历史悠久, 传说在明朝万历年间(公元1600年前后)崇明岛已有金瓜栽培, 其他县在清朝后期至中华民国初期栽培也较普遍, 当时常称金瓜为珠瓜。据查, 除《崇明县志》(1926年)的蔬菜种类中载有珠瓜以外, 《上海县志》(1918年)载有金瓜、《上海县志》(1936年)载有金瓜(珠瓜)、《嘉定县志》(1880年)、(1930年)及《青浦县志》(1926年)均有金瓜记载。但从20世纪40年代以后, 上海地区仅崇明县仍有栽培, 其他县金瓜栽培逐渐消失; 据报道, 安徽省涡阳、蒙城等地在清朝初期引进金瓜种植。至20世纪70年代, 金瓜仅在我国上海、安徽、湖北、辽宁等少数地区有栽培。

《金瓜栽培与加工》

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：www.tushu000.com