

# 《菠菜栽培技术》

## 书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2008年12月01日

开本：32开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787508206004

## 内容简介

本书由西北农业大学陆帼一教授编著。书中全面具体地介绍了菠菜的植物学特征、变种及品种、生长发育过程、条长条件、栽培季节与技术、良种繁育、病虫害防治、提高品质的途径、加工等内容，技术先进，文字通俗简洁，突出实用性和可操作性，对促进菠菜生产和各极作用，适合广大菜农、部队农副业生产人员、蔬菜生产技术人员和农校师生阅读。

## 目录

### 一、菠菜的营养价值及食疗作用

### 二、港督菜的植物学特征

#### (一) 根

#### (二) 茎

#### (三) 叶

#### (四) 花

#### (五) 果实及种子

#### (六) 植株的性型

### 三、变种及品种

#### (一) 变种

#### (二) 品种

### 四、生长发育过程及产量形成

#### (一) 生长发育过程

#### (二) 产量形成

### 五、对生长条件的要求

#### (一) 温度及日照

#### (二) 水分

#### (三) 土壤

#### (四) 营养

### 六、栽培季节

### 七、栽培技术

#### (一) 越冬菠菜

#### (二) 埋头菠菜

#### (三) 春菠菜

#### (四) 夏菠菜

#### (五) 秋菠菜

#### (六) 冻藏菠菜

### 八、良种繁育

#### (一) 采种方式

- (二) 常规品种种子生产技术
  - (三) 杂一代品种种子生产技术
  - (四) 天然杂交的利用
- 九、病虫害防治
- (一) 病害防治
  - (二) 虫害防治
- 十、提高菠菜品质的途径
- (一) 降低硝酸盐含量
  - (二) 降低草酸含量
- 十一、加工
- (一) 脱水菠菜
  - (二) 速冻菠菜
- 编后记

## 在线试读部分章节

### 一、菠菜的营养价值及食疗作用

菠菜又名菠菱、赤根菜、波斯草、角菜。原产波斯（现亚洲西部伊朗地区），有2000年以上的栽培历史。7世纪初传入中国，16世纪传入欧洲，以后遍及欧洲各地。目前菠菜已成为世界各国普遍栽培的绿叶蔬菜，也是我国南北各地的一种主要蔬菜。

据中国医学科学院卫生研究所（1981年）分析，菠菜每100克食用部分鲜重含水分91.8克、蛋白质2.4克、脂肪0.5克、碳水化合物3.1克、热量113千焦、粗纤维0.7克、灰分1.5克、钙103毫克、磷53毫克、铁1.8毫克、胡萝卜素（维生素A原）3.87毫克、硫胺素（维生素B1）0.04毫克、核黄素（维生素B2）0.13毫克、尼克酸0.6毫克、抗坏血酸（维生素C）39毫克。在大路蔬菜中，菠菜的蛋白质、钙、铁、胡萝卜素、维生素B2和尼克酸含量是比较高的。特别是胡萝卜素含量比富含胡萝卜素的黄色胡萝卜（3.62毫克/100克食用部分鲜重）还要略高一点；是红色胡萝卜（1.35毫克/100克食用部分鲜重）的2.87倍。另据分析，菠菜每100克食用部分鲜重还含钾502毫克、铜13.5毫克、碘88毫克、维生素K4毫克。

随着科学的发展和膳食营养知识的普及和提高，人们对蛋白质、矿物质、维生素等营养成分有了更高的需求。

人体蛋白质营养的主要来源是动物性食物，包括肉、蛋、奶等。但西方以动物性蛋白质为主的膳食结构所造成的种种弊端，提醒人们要重视增加植物性蛋白质营养。……

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