《豆类蔬菜》

书籍信息

版次:1 页数: 字数:

印刷时间:2007年04月01日

开本:大32开纸张:胶版纸包装:平装 是否套装:否

国际标准书号ISBN: 9787811170184

丛书名:无公害农产品高效生产技术丛书

内容简介

本套丛书以无公害品质和高效生产技术为切入点,将市场需求、政府倡导与农业生产者的切身利益高度结合,将无公害农产品生产技术有关的理论贯穿于实际操作技术之中,以达学以致用之根本目的,尤其在体例上集各家所长,创立了比较适合读者阅读的全新体例。本书是豆类蔬菜无公害生产从源头到餐桌保证优质、卫生的周年生产及均衡供应等一系列环节,为生产者提供了实际的指导作用。

目录

第一章 概述

第二章 菜豆

- 一、菜豆的基础知识
- 二、优良品种
- 三、栽培技术
- 四、菜豆的间作套种
- 五、菜豆病虫害及其防治
- 六、菜豆贮运保鲜技术
- 七、菜豆加工技术

第三章 豇豆

- 一、豇豆的生物学特征
- 二、豇豆对外界环境条件的要求
- 三、豇豆的类型和品种
- 四、豇豆的栽培季节与无公害生产技术
- 五、豇豆主要病虫害无公害防治技术
- 六、豇豆疫病与细菌性疫病的区分与防治

第四章 毛豆

- 一、毛豆的生物学特性
- 二、毛豆对外界环境条件的要求
- 三、毛豆的类型和品种
- 四、毛豆的栽培季节
- 五、露地毛豆无公害生产技术要点
- 六、早春大棚毛豆无公害生产技术要点
- 七、毛豆主要病虫草害无公害防治技术 第五章 荷兰豆
- 一、荷兰豆的形态特征
- 二、荷兰豆对环境条件的要求
- 三、荷兰豆优良品种介绍
- 四、荷兰豆栽培季节与无公害生产技术

五、豌豆主要病虫害无公害防治技术 第六章 扁豆

- 一、生产概况
- 二、特征特性
- 三、优良品种介绍
- 四、栽培季节与无公害生产技术
- 五、扁豆病虫害无公害防治技术

第七章 刀豆

- 一、刀豆的基础知识
- 二、优良品种
- 三、栽培管理技术
- 四、病虫害防治

第八章 四棱豆

- 一、四棱豆的形态特征
- 二、四棱豆对环境条件的要求
- 三、四棱豆优良品种介绍
- 四、栽培季节与无公害生产技术

第九章 豆类芽苗菜的生产

- 一、豆类芽苗菜的概念
- 二、豆类芽苗菜的特点
- 三、豆类芽苗菜无公害生产技术
- 四、豆类芽苗菜病虫害无公害防治技术
- 第十章 豆类蔬菜贮藏保鲜及速冻加工
- 一、贮藏保鲜
- 二、速冻加工

参考文献

在线试读部分章节

第一章 概述

阅读指南本章首先介绍了豆类蔬菜——以嫩荚或嫩豆粒作蔬菜食用的栽培种群(共9个属11个种)及其主要特征。其次介绍了豆类蔬菜的营养价值和药用价值。另外,还从豆类蔬菜的异交现象、根系、根瘤情况、土壤pH值以及安全食用等方面进行了提示。

豆类蔬菜为豆科一年生或二年生草本植物,是蔬菜中以嫩豆荚或嫩豆粒作蔬菜食用的栽培种群。豆类蔬菜主要包括:菜豆属的菜豆,如红花菜豆,豇豆属的豇豆,大豆属的菜用大豆,豌豆属的豌豆,野豌豆属的蚕豆,刀豆属的蔓生刀豆,扁豆属的扁豆,四棱豆属的四棱豆及黎豆属的黎豆等9个属11个种。

豆类蔬菜营养价值较高,富含蛋白质及较多的碳水化合物、脂肪、钙、磷及各种维生素和矿质元素。例如:菜豆每100g嫩荚含蛋白质1.1~3.2g,碳水化合物2.3~6.5g,成熟种

子的蛋白质含量达22.5%, 多花菜豆每100g嫩荚含蛋白质约2.4g, 钙3.3 mg, 蚕豆每100g豆粒含蛋白质9~13g,碳水化合物11.7~15.4g。

.

版权信息

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