

《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。

.....

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)