

《甜竹笋丰产栽培及加工利用》

图书基本信息

书名：《甜竹笋丰产栽培及加工利用》

13位ISBN编号：9787508242873

10位ISBN编号：7508242874

出版时间：2006-12

出版社：金盾出版社

作者：黄慧德

页数：152

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.tushu111.com

《甜竹笋丰产栽培及加工利用》

前言

甜竹笋是指以生产食用竹笋为主，适于热带和南亚热带地区栽培的丛生竹。甜竹笋属热带竹种，是热带地区竹类资源的重要组成部分，主要分布于我国福建、台湾、广东、广西、云南、海南等省、自治区。甜竹笋主要特点：一是为丛生竹，生长快，生长量大，鲜笋产量高。二是喜湿热环境，不耐寒，怕积水。三是新鲜竹笋肉质脆嫩，具甜味或苦味不明显。种植甜竹笋有利于生态农业建设的协调发展，维护生态平衡，提高农民的生活质量，满足社会经济发展的需求，成为绿色经济新的增长点，达到生态与经济两个系统的良性循环和经济、生态、社会三大效益的统一。种植甜竹笋，第二年每667平方米可产鲜笋100~500千克，第四至第五年开始进入高产期，每667平方米年产鲜笋高达2000千克。若投产期每667平方米平均产鲜笋1500千克，按市场最低价格0.8元/千克计算，产值可达1200元。1个工人管理甜竹园1.33公顷，年劳动产值为2.4万元，效益较好。

《甜竹笋丰产栽培及加工利用》

内容概要

《甜竹笋丰产栽培及加工利用》由中国热带农业科学院、华南热带农业大学黄慧德研究员编著。内容包括：甜竹笋的生长特性及对环境条件的要求，甜竹笋主要栽培品种，甜竹笋高产栽培技术，甜竹笋病虫害防治技术，无公害竹笋生产技术，竹笋保鲜贮藏与加工技术。内容丰富，科学性、实用性强，适于广大甜竹笋种植户、生产加工从业人员学习使用，也可供基层农业技术人员和农业院校相关专业师生阅读参考。

《甜竹笋丰产栽培及加工利用》

书籍目录

第一章 甜竹笋的生长及对环境条件的要求第一节 甜竹笋生长特性一、根和地下茎二、竹笋三、竹竿及枝叶四、花和果第二节 甜竹笋对环境条件的要求一、温度和水分二、土壤和养分第三节 竹子开花与抑制方法一、开花现象二、影响竹子开花的因素三、抑制竹子开花的方法第二章 甜竹笋主要栽培品种第一节 麻竹一、形态特征二、生长发育过程第二节 绿竹一、形态特征二、生长发育过程第三节 甜龙竹一、形态特征二、生长发育过程第三章 甜竹笋高产栽培技术第一节 种苗培育技术一、母竹苗培育技术二、竹竿苗培育技术三、竹枝苗培育技术第二节 竹园建设技术一、林地开垦二、竹园定标三、修建梯田和环山行第三节 种植技术一、选地整地二、合理密植三、栽植第四节 竹园管理技术一、苗期管理二、幼林抚育三、产笋期管理四、合理施肥五、科学割笋与选留母竹六、老竹园的更新改造第四章 甜竹笋病虫害防治技术第一节 病虫害防治原则和措施一、防治原则二、防治措施第二节 主要病虫害防治一、竹丛枝病二、竹竿锈病三、竹煤烟病四、竹广肩小蜂五、竹蚜虫六、一字竹笋象七、竹织叶野螟八、卵圆蝽九、竹笋禾夜蛾十、竹蝗第五章 无公害竹笋生产技术第一节 无公害竹笋生产环境要求一、土壤环境质量二、灌溉水质量三、空气环境质量第二节 无公害竹笋生产技术一、园地管理二、合理灌溉三、安全施肥四、病虫害防治五、安全使用农药六、产后配套技术第六章 竹笋保鲜贮藏与加工技术第一节 竹笋保鲜贮藏技术一、竹笋保鲜二、竹笋贮藏第二节 竹笋加工技术一、笋干加工二、竹笋腌制三、竹笋罐头加工四、家庭食用竹笋制作第三节 食用竹笋安全标准一、外观要求二、卫生指标三、包装与贮存参考文献

《甜竹笋丰产栽培及加工利用》

章节摘录

插图：一、根和地下茎（一）根 甜竹笋的根是从地面以下竹子部分的秆基及地下茎节上发生的，也有从地面上近秆基的节上发出。根为浅根系，一般均为须根。竹子地下部分的秆基的根生长在秆基周围，不分侧根，最深入土1米左右，是垂直根系。由秆基生出的根为竹根，是支柱根。根端有很细的根毛，根吸收养分不通过秆柄，直接输送到竹秆及枝叶。秆基的根的作用：一是保护秆柄，使秆柄不致损伤；二是秆基的根扎入土中，保护竹秆免致摆动倒伏；三是秆基的根坚韧耐腐，不断供给竹秆养分。地下茎在土层生长的深度通常在距地面30厘米左右，有靠近地表生长的特性，一般不露出地面。由地下茎部分发出的根称为地下茎根。地下茎的须根生长在地下茎节周围，每节生根，须根丛生，呈网状，质柔软，易腐烂。10年以上地下茎的须根全部脱光，地下茎也逐渐随之枯死，新地下茎节的根年年生长，形成代谢过程。地下茎根死亡，竹秆并不随之死亡。地下茎根腐朽，竹秆脱离地下茎根后，竹根独立个体犹可生存20~30年之久。

《甜竹笋丰产栽培及加工利用》

编辑推荐

《甜竹笋丰产栽培及加工利用》是由金盾出版社出版的。

《甜竹笋丰产栽培及加工利用》

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.tushu111.com