

《《低温敏感型白化茶》》

图书基本信息

书名：《《低温敏感型白化茶》》

13位ISBN编号：9787308117500

10位ISBN编号：7308117502

出版时间：2014-1

出版社：浙江大学出版社

作者：王开荣 吴颖 梁月荣 李明 张龙杰 韩震著

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

《《低温敏感型白化茶》》

内容概要

王开荣、吴颖、梁月荣、李明、张龙杰等著的《低温敏感型白化茶》共计九章，分别是：概述（白化茶分类等概说）、种质资源（栽培品种）、苗圃建立、苗圃管理、种苗繁育、茶园建设、茶园条件、垦建技术、成园技术、茶园管理、树冠管理、土壤管理、病虫害防治、生理保护、特质调控、鲜叶采摘与处理、加工技术及品质鉴评等技术，并附录《宁波白茶标准》。本书重点介绍了低温敏感型白化茶品种选择到产品的生产技术，强调了生产实用性，主要供茶业科技人员和生产者参考。

《《低温敏感型白化茶》》

书籍目录

- 第一章 绪论
- 第二章 种质资源
 - 第一节 白叶1号
 - 第二节 千年雪
 - 第三节 四明雪芽
 - 第四节 新品系
- 第三章 扦插育苗
 - 第一节 基础事项
 - 第二节 育穗技术
 - 第三节 建立苗圃
 - 第四节 苗圃管理
- 第四章 茶园建设
 - 第一节 茶园条件
 - 第二节 垦建技术
 - 第三节 成园技术
- 第五章 茶园管理
 - 第一节 树冠管理
 - 第二节 土壤管理
 - 第三节 病虫害防治
 - 第四节 生理保护
- 第六章 特质调控
 - 第一节 白化调控
 - 第二节 劣质调控
 - 第三节 生殖调控
- 第七章 鲜叶技术
 - 第一节 鲜叶质量
 - 第二节 采摘技术
 - 第三节 鲜叶摊放
- 第八章 加工技术
 - 第一节 绿茶工艺流程
 - 第二节 绿茶工艺属性
 - 第三节 绿茶工艺技术
 - 第四节 红茶加工工艺
- 第九章 品质评审
 - 第一节 感官品质
 - 第二节 生化品质
 - 第三节 质量安全
- 附录 宁波白茶标准
- 主要参考文献
- 索引
- 后记

《《低温敏感型白化茶》》

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