

根菜类蔬菜栽培与贮藏加工新技术



[根菜类蔬菜栽培与贮藏加工新技术](#) [下载链接1](#)

著者:郑华美|主编

出版者:中国农业出版社

出版时间:2005年6月1日

装帧:平装

isbn:9787109101203

菜类蔬菜主要包括萝卜、胡萝卜、根用芥菜、芜菁、牛蒡、辣根等。主要原产温带，属耐寒性或半耐寒性的一二年生蔬菜，在低温下通过春化阶段，在长日照条件下通过光照阶段。根菜类蔬菜营养价值高，如萝卜有清热解毒、润肺止咳、通便利尿、助消化之功效；牛蒡对促进人体血液循环、防止脑中风、肾脏病、痔疾、便秘、降低血糖等有良效；胡萝卜富含多种胡萝卜素，可防止夜盲症和呼吸道疾病，增强对致病菌感染的抵抗能力，能健脾化滞，对消化不良、久痢、咳嗽、预防心血管疾病和抗癌有很好的作用；辣根中国自古药用，有利尿、兴奋神经之功效。同时，根菜类蔬菜在我国传统的酱菜加工中占重要地位。另外，还可为养殖业提供营养丰富、鲜嫩多汁的青饲料。

根菜类蔬菜在我国栽培历史悠久，在长期的栽培过程中，形成了一些名优品种，如北京的心里美、山东的潍县萝卜等，为进一步提高根菜类蔬菜的栽培水平，增加农民收入，为城乡人民提供优质、可口、营养丰富的蔬菜，同时配合农业部“农业科技入户工程”，我们组织有关专家和农技人员编写了《根菜类蔬菜栽培与贮藏加工新技术》一书，为广大菜农和农技人员提供先进、实用的技术。

作者介绍:

目录:

[根菜类蔬菜栽培与贮藏加工新技术 下载链接1](#)

标签

评论

[根菜类蔬菜栽培与贮藏加工新技术 下载链接1](#)

书评

[根菜类蔬菜栽培与贮藏加工新技术 下载链接1](#)