

为农求证

小龙虾,怎么吃才安全健康

□□ 农民日报·中国农网记者 王小川

每年的小龙虾上市季,很多“吃货”“老饕”都拒绝了小龙虾的诱惑——五花八门的吃法,鲜嫩弹牙的虾肉……看着球赛,喝着冰啤酒,吃着小龙虾成了不少人消暑的选择。

前不久,一段关于小龙虾的视频冲上热搜,视频中“只吃虾尾,不要吃虾黄”“食用死亡两小时以上小龙虾容易中毒”等说法引来许多网友关注。小龙虾,怎么吃才安全、健康?带着这个疑问,记者进行了多方求证。

焦点一:小龙虾的虾头能不能吃?最好不吃。

小龙虾虾头能不能吃,这个问题足以引发小龙虾拥趸们“唇枪舌剑”。

一些消费者认为,虾头内的“虾黄”是虾卵,具有很高的营养价值。

而据华中农业大学水产学院教授顾泽茂介绍,小龙虾虾头内的“虾黄”,不论公虾、母虾都有,所以,“虾黄即虾卵”一说并不成立。其实,所谓的“虾黄”是小

龙虾的肝胰腺,即小龙虾的解毒器官。如果小龙虾生活的水域中存在重金属、污染物、寄生虫等,往往会通过虾的摄食或呼吸活动进入其头部。

此外,小龙虾头部除了肝胰腺,还有胃、腮等,这些都是虾体吸收并处理毒素的器官,也是最易积聚重金属、病原菌和寄生虫的部分。因此,从食用安全的角度看,建议只吃虾尾,少吃、不吃“虾黄”。

焦点二:死亡的小龙虾能不能吃?要看其具体“死亡方式”。

很多消费者关注的另一个焦点是,小龙虾死亡超过2小时后到底能不能食用,会不会引起中毒?

记者采访多位专家后得出结论:死虾能不能吃,关键要看小龙虾是怎么死的。

要想吃得好,关键得食材好,挑选合格优质的小龙虾很重要。湖北省潜江市农业发展中心总工程师陶忠虎表示,小龙虾对生长环境要求很高,食用鲜活小龙虾一般是没问题的。

对于网上流传的“两小时”说法,陶

忠虎认为,小龙虾是一种富含高蛋白的食物,夏季气温炎热,一旦死亡,虾体内的高蛋白质经细菌分解后极易变质,人食用后极易出现食物中毒。所以,不建议食用死虾。

但是对于消费量很大的冷冻虾,则要看其具体“死亡方式”。顾泽茂解释,经正规加工冷冻死亡的小龙虾和从水池里捞上来的死虾,是两个完全不同的概念。

陶忠虎表示:“对于正规加工而成的速冻小龙虾等,虽然其形态已经死亡,但是在小龙虾鲜活状态下加工、冷冻而成,可以食用。”

焦点三:小龙虾怎样烹饪才安全?煮熟,煮透。

消费者日常购买的冷冻虾、小龙虾预制菜等如何处理才能放心食用呢?

陶忠虎介绍,因为小龙虾体表和体内都含有污垢、寄生虫和病原菌,在加工之前要进行彻底清洗,虾头、虾线等部位可以直接去掉。如果不考虑美观,小龙虾的虾脚也可以去掉。市售的预包装小

龙虾,通常是选新鲜小龙虾烹饪后速冻,只要保证冷链运输贮藏过程的低温,吃的时候重新加热至沸腾,就不必顾虑食品安全风险。

顾泽茂提醒,在小龙虾的烹饪过程中,一定要保持高温,高温才能将其体内的细菌或寄生虫杀死。通常,寄生虫在70摄氏度煮至10分钟左右就会死亡。如果是100摄氏度的高温,杀死寄生虫的时间会更短。“关键是一定要把小龙虾煮熟煮透,确保食用安全。”

比起将小龙虾煮熟煮透,更值得关注的是小龙虾配酒。专家提醒,小龙虾配酒不会“越喝越有”,反而容易引发痛风。其实不止小龙虾,其他一些鱼虾类产品也尽量不要与啤酒同时食用。

专家解释,痛风的形成与嘌呤代谢和血液中的尿酸排泄障碍有关。啤酒与含嘌呤较高的产品同时食用,会增加尿酸的生成和积聚,容易造成痛风,还可能造成痛风性关节炎,甚至肾功能损伤。尤其不建议体内尿酸水平较高的人群同时食用鱼虾类产品和啤酒。

南京农大在三亚开展大豆一年繁育五代试点

本报讯(农民日报·中国农网记者 操戈 邓卫哲)盛夏的海南骄阳似火,三亚崖州区坝头基地的大豆试验田内一片生机盎然,南京农业大学热带大豆选育团队正在开展的一年五代大豆育种研发工作,将有效缩短至少一半的新材料选育时间,快速提升育种进程,服务国家种业战略,保障大豆产业安全。

在我国大豆每年需求量约1.1亿吨左右,90%以上的大豆需要进口,提高大豆的产量和品质,优化品种结构,对于保障大豆产业安全具有重要意义。海南省崖州湾种子实验室目前重点攻关研发大豆分子设计育种芯片,建立大豆全基因组选择技术体系,培育高产优质大豆新品种。南京农业大学国家大豆改良中心充分利用三亚优越的光温条件,开展一年五代大豆育种研发工作。

“国内育种一年两代的育种速度,一个新材料选育需要大约10年时间,三亚当前开展的一年五代育种工作,在路径正确的前提下,能将新材料的选育时间缩短一

半,快速提升育种进程,为新品种的选育节约大量时间。”南京农业大学国家大豆改良中心博士刘方东介绍,试验田内正在谋划建设钢结构塑料薄膜隔离大棚,克服目前海南多雨水、多台风、多虫害的影响,积极探索开展一年五代的材料选育工作。

目前,坝头基地种植大豆15亩,包含1356份大豆种质资源,已有接近一半的大豆资源进入收获期,大豆采收工作在持续进行,而这将有力推动东南亚地区粒用大豆育种研发工作。

据悉,南京农业大学三亚研究院“高位嫁接”本校优质学术资源,今年3月首次将南京农业大学热带大豆选育团队引入坝头基地开展大豆育种攻关工作,旨在探索推动大豆产业在海南由南繁加工转变为鲜食大豆的全年育种研发,由育种制种向鲜食大豆产业链、由季节性农业产品向全年供给性产品拓展,探索打造服务全国鲜食大豆生产基地和制种基地,为推动海南南繁产业发展,加快农业转型升级提供助力。

巴彦乌兰苏木:“对口味”的志愿服务队

奋斗百年路 启航新征程 学党史 悟思想 办实事 开新局

□□ 农民日报·中国农网记者 马晓刚 李昊

随着物质生活的逐渐富足,内蒙古自治区兴安盟扎赉特旗巴彦乌兰苏木牧民的精神生活也愈渐丰富。为进一步丰富当地农牧民的“精神食粮”,巴彦乌兰苏木以党史学习教育为契机,深入开展“家门口”的党史学习教育活动,全面推进精神文明建设,涵养文明乡风。

白天种地饲养牛羊,傍晚带领同村老百姓在家门口开展文艺活动,这是巴彦乌兰苏木萨日朗文艺轻骑队志愿服务队队长赵小春充实而又有意义的一天。为了让党史学习教育深入基层、深入百姓,又让文艺活动转化成实际效能,更好地服务于当地农牧民,萨日朗文艺轻骑队志愿服务队每天傍晚组织嘎查党员群众开展文艺活动。

“我们志愿服务队里有很多跟我一样曾经贫困的姐妹,文娱活动在很大程度上改变了我们的思想认知。从原来的‘等靠要’思想转变为现在的积极向上,从曾经的不善言谈转变为现在的载歌载舞,这些都是文艺活动给我们带来最直观的改变,志愿服务队也从最开始的5个人逐渐扩大到现在的30多人。只要有需要,我们的文艺活动可以在广场,也可以在屯口,更可

以在家门口开展。通过结合党史学习教育开展文艺活动,参与其中的老百姓男女老少都有,这些天我们已经学会了好几首经典歌曲了!”赵小春深有感触。除了每天傍晚的唱歌、跳舞,作为村里“屯不错”的赵小春还给大家伙儿讲起了党史故事。“今天我讲的党史故事是《人民英雄:杨靖宇》,他曾五次被捕入狱,受过严刑拷打,仍旧坚贞不屈……”

“每天来参加文艺活动的群众多,这时候把党的故事讲给大家伙儿,大家都很高兴。我们这是蒙古族聚居地,我准备以后把党史故事翻译出来,双语给大家伙儿讲,听着更方便也更开心。”刚刚讲完党史故事的赵小春信心满满地说。

萨日朗文艺轻骑队志愿服务队就是这样走进了巴彦乌兰苏木群众的心中,服务队的文艺活动不仅开在了“家门口”,而且“对口味”。家住巴彦乌兰苏木达拉吐嘎查的陈宝音,入党已有50年之久,80岁高龄行动不便的人,在家门口迎来了“老党员家门口送文化”志愿服务活动。志愿者在为老党员送去“文化大餐”的同时,还聆听老党员50年的故事,红色文化反哺让志愿服务活动更加具体、更加鲜活,让党史学习教育传达更加精准到位。

声声传党音,心心惠人民。巴彦乌兰苏木的“家门口”党史学习教育文艺活动,以党史文化传送到重点,分众化开展志愿服务送活动50多场次,受益群众5000余人次。

(上接第一版)农技人员伍永威说。

唐隆强介绍,在深入推进“我为群众办实事”实践活动中,贵州省农业农村厅仅生猪产业就多次邀请国家生猪首席专家、国家生猪育种专家、华南农大等高校专家,通过召开培训会、实地指导等方式,全力推动生猪产业发展。

“我为群众办实事”让农民满意

在广大农村,乡村振兴驻村工作队结合党史学习教育,自觉扛起责任使命,为乡亲们出硬招、解难题,成了群众的“贴心人”。

“现在走户串寨不用在天黑前赶时间回家喽,有亮堂堂的路灯,硬化路干净整洁,也不担心会摔跤。”惠水县好花红镇58岁的村民班代贤,对近期村里开展的人居环境整治行动竖起了大拇指。

惠水县农业农村局驻好花红镇清水村第一书记罗进平,从脱贫攻坚驻村干部手里接过驻村的“接力棒”,带领党员干部开展“环境卫生整治进万家”为主题的环境卫生整治攻坚行动。充分发挥基层党组织战斗堡垒作用和党员干部示范带头作用,发动群众积极参与建设美好家园,常态化实施村寨卫生治理,保持公共场所清洁,赢得了村民们的赞誉。

时下,正值夏季刺梨管护的关键期。六盘水市农业农村局农技干部将培训会搬到了水城区营盘乡罗多村的刺梨基地,围绕刺梨夏季田间水肥管理、杂草清理、整形修剪、病虫害防治等方面,通过夏季修剪示范、讲解刺梨栽培管理技术,现场答疑。

近年来,息烽县青山苗族乡实施农业产业结构调整先后发动群众在全乡种植脆红李5000余亩,如何通过产业振兴促进群众增收致富成为当前产业发展的头等大事。

党史学习教育活动开展以来,该乡把为果农提升管护技术、促进园区提质增效作为“我为群众办实事”26件实事之一。经多次联系对接,邀请贵州省农科院果树所专家赵凯亲自到大林村田间地头,开展脆红李管护培训,详细讲解了施肥除草、病虫害防治等管护技术措施。

“往年施肥全凭想象,原来是这样施肥的哦!相信今年一定有个好收成。”大林村卓正伦说。

把“我为群众办实事”落到实处

“婆媳不和,家里吵架拌嘴,邻里之间

新疆和硕县:特色产业铺就小康路



□□ 农民日报·中国农网见习记者 李道忠

新疆和硕县光热资源丰富,十分适宜葡萄、辣椒、番茄、蔬菜、瓜果等农作物的生长,是发展绿色食品和有机食品的绝佳之地,具备高起点发展葡萄酒酿造、工业番茄、辣椒深加工的优势。近年来,和硕县利用区位优势,加快农业特色产业发展,先后荣获自治区葡萄酒产业示范基地、农产品出口示范基地等称号。特色产业为和硕县铺就了全面建成小康社会的金光大道。

优质葡萄酿造优质葡萄酒

7月24日,和硕县由惠镇榆树园村村民艾尼玩江·艾尔肯正忙着给自家的百亩赤霞珠葡萄疏果。去年,用于酿造葡萄酒的赤霞珠葡萄的收购价为每公斤3元。他的葡萄总共卖了15万元。栽种葡萄让艾尼玩江·艾尔肯家盖了新房子,买了小轿车,日子一天比一天好。

“葡萄不是结得越多越好,而是要在挂果后摘掉一些多余的才能提高质量。”艾尼

云南50万尾土著鱼放流金沙江

本报讯(农民日报·中国农网记者 邵晋亮)日前,云南省农业农村厅与大理州人民政府、华能澜沧江水电股份有限公司共同在大理州鹤庆县龙开口水电站库区放流码头举办“养护水生生物资源、促进生态文明建设——长江云南省龙开口段鱼类增殖放流活动”,将50万尾珍稀土著鱼放流金沙江。

据了解,这些珍稀土著鱼有短须裂腹鱼、细鳞裂腹鱼、鲈鲤、岩原鲤、长薄鲈等,是云南省渔业科学研究院在龙开口水电站经过长达十几年科研攻关,不断攻克人工驯养繁殖技术的成果。其中,短须裂腹鱼于2005年在全世界范围内首次突破人工繁殖技术,岩原鲤、细鳞裂腹鱼、鲈鲤、长薄鲈分别于2011年、2013年、2013年、2015年实现云南首次人工繁殖。

云南省农业农村厅相关负责人表示,增殖放流对保护好长江水生生物资源,恢复长江土著鱼类种群和数量,改善长江水生生态系统具有重要意义。近年来,云南省在全力推进长江“十年禁渔”的同时,大力做好水生生物增殖放流工作,“十三五”期间,累计放流各类鱼苗近2.5亿尾,其中土著鱼达到750万尾。



8月2日,安徽省宿州市埇桥区西二铺乡金果园种植家庭农场经理梁平正在采摘优质油桃。梁平是宿州市远近闻名的“育桃专家”,先后在西二铺等乡镇流转土地和承包果园上千亩,油桃等水果苗木畅销20多个省(区、市),并带领100多户农民脱贫致富。

张成伍 摄

河南实施食用农产品“治违禁 控药残 促提升”三年行动

本报讯(农民日报·中国农网记者 张培奇 范亚旭)日前,河南省农业农村厅、省市场监督管理局、省公安厅、省高级人民法院、省人民检察院、省工业和信息化厅、省卫生健康委、省通信管理局在全省联合实施为期3年的食用农产品“治违禁 控药残 促提升”行动。

实施方案聚焦河南省近年来监测监管发现问题较为突出的农产品,采取“一个问题品种、一张整治清单、一套攻坚方案、一批管控措施”的“四个一”精准治理模式,力

争用3年左右时间,生产方式进一步转型升级,绿色防控技术得到普遍应用,农药兽药使用更加科学合理,违法使用禁用限用药物问题基本解决,常规农药兽药残留超标问题有效遏制,生产销售食用农产品符合食品安全国家标准,属地责任、监管责任、生产经营主体责任进一步落实。

实施方案明确治理的重点品种包括“三棵菜”——豇豆、韭菜、芹菜,“一枚蛋”——鸡蛋,“一只鸡”——乌鸡,“四条鱼”——大口黑鲈、乌鳢、鳊鱼、大黄花等。在集中整治

国家确定的11个重点品种的同时,结合河南实际,种植业产品增加茼蒿、上海青等品种,畜禽产品增加猪肉、禽肉等品种。行动时间为2021年6月—2024年6月。

实施方案明确重点任务为严格农药兽药生产经营管理,精准掌握种植养殖情况,转变种植养殖方式,严查种植养殖屠宰环节使用禁用限用药物行为,管控上市农产品常规农药兽药残留超标问题,用好食用农产品达标合格证制度,严格市场准入管理,严格食品生产、餐饮服务环节管理,强化行刑

衔接,完善农药兽药残留链条治理机制。

实施方案强化精准监管与服务指导。省级工作组要全链条各环节摸清重点品种问题产生的根源,开展专项会诊,实施精准的规范用药指导、技术服务。在种养环节,按种植业产品、畜禽产品和水产品成立专项行动工作组,针对禁用限用药物使用,常规农药兽药残留超标问题采取不同的治理措施,逐一制定重点品种精准治理清单,明确时间表、路线图,研究制定技术性指导意见,并适时组织飞行检查。