



上海丰美实业有限公司

宝杨路1858弄15号601室 电话:021-61532137 66867462 13816062477 联系人:黄先生

来自海上的香格里拉(横沙岛)的产品

系列饮料:芦粟汁,橙汁;绿色农产品生产与销售,农家乐休闲旅游等。**诚招代理商**

三农实用周刊

[热线答疑]

小麦用炔草酯除草后效果如何?

问:小麦用炔草酯除草剂后遇大雨和低温,对防治效果有无影响、产不产生药害?

答:炔草酯药剂是由瑞士先正达作物保护有限公司开发的苯氧羧酸类手性含氟高效低毒除草剂,于2003年引入中国,分别在河南、江苏和上海等麦田进行试验,取得了满意效果,并获得登记。

近几年,各地植保部门对该药剂的防治效果和安全性进行了研究,试验证明该药剂在正常气温条件下应用,对禾本科的看麦娘、早熟禾、野燕麦、黑麦草、狗尾草等,防效达80%以上,对阔叶草类也有一定防效。如在低温情况下使用,比其他除草剂安全性好。而该农户施药后一天就下雨,且两天后气温又下降到零下2℃左右,预计对防效有一定影响,对生长嫩绿麦苗有伤害或生长暂时抑制。开春后预计能恢复生长,对产量影响不大。因此,建议农户不必担心,也不需要进行补治。目前主要是理好沟系,开春后施好拔节孕穗肥等工作。

兰花怎样进行分株?

问:兰花怎样进行分株?

答:家养兰花二三年后,已经长得很大,通过分株,既有利于兰花生长,又是一种传统的繁殖手段,方法简单,也很容易成功。具体做法如下:一般在3~4月或10月兰花休眠期进行分株。分株前,先要控制浇水,使盆土偏干,这样,兰花根系会变软,分株操作就不易折断根系。分株时,先将兰花脱盆,小心除去根际的土,注意不能损伤根系,然后根据兰花自然分枝的纹理,将其纵向掰开或用利刀切开,一般一丛可分3~4株(一株带8~10个分枝或芽),分开时应注意使得每个分枝都要带一点根,分开后可在伤口处涂一些1%的高锰酸钾液消毒,放置阴凉处阴干后,再分别上盆。上盆后应一次性浇足水,置于阴凉透风处,可在叶面经常喷些水,10~15天伤口愈合后,可转入正常管理。

蘑菇为什么会发黑?

问:蘑菇为什么会发黑?

答:白色的双孢蘑菇采收后,在常温下容易变成褐色,如果在运输过程碰到机械损伤后,褐变更加迅速,不仅影响外观和质量,也降低商品价值。消费者购买后,如不及时食用,也会变黑褐色。蘑菇变黑的主要原因是多酚氧化酶的作用,在有氧条件下,蘑菇体内的多酚氧化酶发生化学反应,无色的酚类氧化成红褐色的醌,醌再与氨基酸反应,生成褐色或黑色的聚合物,这就使蘑菇颜色呈黑褐色。褐变的蘑菇营养价值和风味已经受到很大影响,尽量不要吃,而且褐变后的蘑菇容易发生霉变腐烂和变质。

双孢蘑菇采收后,在常温下呼吸强度较高,几个小时就会开伞,甚至褐变,所以消费者最好将买来的蘑菇尽快加工食用,防止褐变。低温、低氧、高二氧化碳的条件,可以抑制双孢蘑菇的呼吸强度,抑制多酚氧化酶的活性和褐变进程,延长保鲜期。据试验,在0~3℃的低温、90%~95%的相对湿度下,双孢蘑菇可以保鲜1~2天。

上海三农服务热线供稿



来自福建漳州的吴先生致电上海三农服务热线,询问雏鸡笼养会减少疾病吗?

针对此问题,热线专家表示,动物的粪尿携带病毒、细菌和寄生虫是人所共知的事,因为有些病原体可以存在于健康的或生病的动物机体内。这些病原体在机体内繁殖后,通过

粪尿排出体外,并在粪尿中生存,如鸡新城疫病毒在鸡粪中可存活16~71天,在鸡舍中感染力为7天。大肠杆菌在粪便中存活200天,此外,还有沙门氏菌、球虫等。

虽然疾病的传播途径有多种,但“粪一口”传播是最常见的途径。病原体在适合的条件下或接触到易感动物后,会侵袭易感动物。现在的高密度、平地饲养,由于鸡长期与粪便直接接触,可随啄食带病原体的粪便污染的饲料、垫料、饮水等,给疾病传播创造条件,导致禽流感、大肠杆菌病、沙门氏菌病、球虫病等发病率居高不下。采用笼养,鸡粪可以通过网格间隙落下,减少了鸡与鸡粪的直接接触,切断了“粪一口”传播途径,将大大降低鸡的此类疾病的发病率。

国内外的研究和生产实践资料表明,笼养

鸡大肠杆菌、球虫病等病原微生物比地面平养降低50%以上,大肠杆菌病发生率也降低50%,球虫病发病率几乎为零,对禽流感也有一定预防作用,但对沙门氏菌病的预防效果仍有不同结果。

此外笼养鸡还需注意几个问题:1、要及时对笼网上的粪便进行清除和消毒;2、注意饲养密度;3、要控制好笼养时上、中、下层笼的温度与湿度,如果不均匀会引起雏鸡拉稀。

上海三农服务热线供稿

12316
SHANGHAI

上海三农服务热线

[农经信息]

奉贤区建立联动调处机制有效化解农村土地承包纠纷

奉贤区是2006年被农业部批准的首批全国农村土地承包仲裁试点单位之一,也是本市第一个开展仲裁试点工作的区。近年来,该区坚持“协作配合、化解为主、稳定社会”原则,充分发挥人民调解、行政调解、司法调解等资源优势,以建立联动调处工作机制为基础,以提升镇(社区)、村纠纷调处质量为核心,形成了快速、便捷、高效的农村土地承包纠纷预防、预警和化解体系,确保了农村社会和谐稳定。截至2011年11月底,全区指导基层调处纠纷136件,接待农民群众信访或政策咨询106批次,涉及人数接近200人次。该区的主要做法:

成立一个联动工作机制

成立由区农委主任、区法院院长、区司法局局长等职能部门负责人组成的领导小组,并下设办公室,办公室设在区农委,办公室人员由仲裁工作人员、法院审判人员、司法调解员组成,同时邀请区政府法制办一块参与。另外,在仲裁委设立农村土地承包纠纷调处受理平台,区法院有关庭和区司法局(区联合人民调

解委员会)成立专项小组,为解决矛盾纠纷提供指导和服务。

建立二项联动工作制度

一是联评工作会议制度。联动工作办公室每两个月召开案情联评会议,通报各方工作情况,分析纠纷案件产生原因,讨论和评议有关案件处理政策与法律应用等工作。二是联合办公制度。根据纠纷发生动态,联动办公室人员

及时到镇(社区)进行处置纠纷联合办公,听取镇、村工作人员对典型案件的介绍,并根据有关政策法规进行指导服务,切实将矛盾纠纷化解在最基层。另外,对本区内出现棘手的、矛盾突出的、涉及面广影响力大的纠纷(信访)案件,联动工作办公室立刻召开紧急会议,进行三方联动评议,深入分析案件,依法制定化解方案和措施。

明确三大联动工作职能

联动工作机构主要承担纠纷调处、案情评议、宣传咨询等职能。一是受理、调处土地承包经营纠纷矛盾,妥善、快速化解纠纷案件,并指导基层做好纠纷调处工作;二是开展土地承包纠纷案件评议,探索解决矛盾的最佳途径,探讨法律法规的灵活运用;三是结合纠纷调处,宣传土地承包法律和“三农”政策,接受农民群众对法律法规和政策的咨询,有效地维护农民土地承包合法权益。

市农经站供稿

奉贤区开展农村土地承包经营权登记试点检查验收

日前,奉贤区召开经营权登记试点验收工作会议,对全区7个镇7个试点村的登记试点工作进行集中检查验收。

为确保验收工作质量,按照登记工作有关要求,结合奉贤实际,区农委专门制定先行登记试点工作考评表,主要包括工作实施

情况、图纸绘制情况、程序履行情况、登记簿建立情况、档案管理情况等五项内容10项指标。在验收工作中,验收工作小组重点把握三个关键环节:一是“听”,认真听取各试点村对登记试点工作情况的书面汇报,各镇登记试点工作负责人就本镇试点工作目前推

进情况及下一步工作设想进行了总结交流。二是“查”,验收专家组当场查看各镇、村登记试点工作档案资料,主要包括农户土地承包经营权登记申请书、登记表、公示表及登记簿(内附彩色土地承包地块位置图),以及工作会议记录、工作实施方案、资料公示照片等。三是“评”,验收工作小组在认真查看各镇登记试点工作档案的基础上,对照考核评分表进行了综合评分。

[生活小常识]

四类蔬菜不宜生吃

要想生吃蔬菜,最好选择那些无公害的绿色蔬菜或有机蔬菜,在无土栽培条件下生产的蔬菜,也可以放心生吃。

洗一洗就可生吃的蔬菜,包括胡萝卜、白萝卜、番茄、黄瓜、柿子椒、大白菜心等。这些蔬菜中所含的营养素例如维生素C及B族,很容易受到加工及烹调的破坏,生吃有利于营养成分的保存。生吃的方法包括饮用自制的新鲜蔬菜汁,或将新鲜蔬菜凉拌,可适当加点醋,少放点盐。然而,并非每一种蔬菜都适合直接生食,有些蔬菜最好放在开水中焯一焯再吃,有些蔬菜则必须煮熟后再食用。以下四类蔬菜就不宜生吃:

第一类:含草酸较多的蔬菜

含草酸较多的蔬菜如菠菜、竹笋、茭白等,草酸在肠道内会与钙结合成难吸收的草酸钙,干扰人体对钙的吸收。因此,凉拌前一定要用开水焯一下,除去其中大部分草酸。

第二类:芥菜类蔬菜

芥菜类蔬菜如大头菜等,它们含有一种叫

硫代葡萄糖苷的物质,经水解后能产生挥发性芥子油,具有促进消化吸收的作用。

第三类:十字花科蔬菜

十字花科蔬菜如西兰花、菜花等,这些富含营养的蔬菜焯过后口感更好,其中丰富的纤维素也更容易消化。

第四类:马齿苋等野菜

马齿苋等野菜,需要焯一下彻底去除尘土和小虫,防止过敏。

此外,莴苣、荸荠等生吃之前也最好先削皮、洗净,用开水焯一下再吃,这样更卫生,也不会影响口感和营养含量。

当然,并不是所有蔬菜都可以用来做凉拌菜,含淀粉的蔬菜如土豆、芋头、山药等必须熟吃,否则其中的淀粉粒不破裂,人体无法消化。扁豆含有大量的皂素和红细胞凝集素,食用时若没有熟透,会引发中毒。烹煮扁豆的时间宜长不宜短,直至熟透变色,方可安全食用。豆芽宜炒熟吃,即使凉拌,也一定要先将它们煮熟。

钟尝



[小贴士]

蔬菜生、熟都吃对身体更有益

蔬菜生吃和熟吃互相搭配,对身体更有益处。比如,萝卜种类繁多,生吃以汁多辣味少者为好,但其属于凉性食物,阴虚体质者还是熟吃为宜。还有一些食物,生吃或熟吃摄取的营养成分是不同的。比如,番茄中含有能降低患前列腺癌和肝癌风险的番茄红素,要想摄取就应该熟吃。但如果你想摄取维生素C,生吃的效果会更好,因为维生素C在烹调过程中易流失。