



绿丰果园

上海丰义实业有限公司

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

东方城乡报

三农实用周刊

面向郊区 / 服务农业 / 做农民的朋友

[热线答疑]

鸽饮水中该加多少盐？

问：养鸽书上讲在饮水中加适量的盐,这“适量”是多少？

答：钠和氯是鸽所必需的两种矿物元素,通常是以氯化钠(食盐)来提供这两种元素。食盐能增进食欲,促进生长,维持细胞外液的渗透压,帮助调节体液的酸碱度;维持神经和肌肉的正常兴奋性;氯离子参与体内胃酸(HCl)的形成,增强消化机能。缺乏时,鸽食欲不振,幼鸽生长不良,死亡率增加;可以导致种鸽产蛋量下降和恶癖等。但鸽摄入过量的食盐会引起中毒和腹泻。由于目前鸽的饲料来源复杂,一种是饲喂原粮加保健砂,原粮中含盐量较低,食盐只是作为鸽的保健砂的一种成分被利用,一般用量为占保健砂的 2%~5%,故含量极微,一般情况下不会引起中毒;另一种是饲喂配合饲料,一般配合颗粒料中食盐为 0.4%~0.5%,如果配合饲料中的盐添加量过高会引起中毒。鉴于饲料中含盐的不确定性,所以,很多书本上无法书写水中应该添加多少盐,适量浓度是多少。在喂原粮时,保健砂中虽有盐,可在水中适度添加一点盐,而喂含盐颗粒饲料时,没有必要在水中添加盐。如何考量这一适量,首先是极量,每千克体重鸽摄食盐是为 3.3 克,即可致死鸽。一般是按颗粒配合饲料中含量为 0.4%~0.5%即可满足鸽的需要。按每羽鸽饲料与水稻食量比,平均是 1:1.5,这要随品种、季节、年龄和饲料种类的不同而不同,故在只供给无盐原粮条件下,添加于水的盐的浓度在 0.2%~0.25%为宜。



上海地区竹子种植要注意哪些问题？

问：在上海种植竹子要注意哪些问题？

答：第一,上海纬度偏高,而竹子多数是南方品种,不耐寒,所以应选用稍耐寒的品种,以免冬季冻死。适于上海地区栽培的有紫竹、刚竹和凤凰竹等。第二,要适时移栽,早春,是移栽竹子的最好时节,可在阴雨天进行移栽,可提高成活率。移栽时应适当修剪掉部分枝叶,减少植株的水分蒸发,以保证存活。移栽的竹苗最好选用 1~2 年生的,并应带竹鞭,如能带笋芽则更好。第三,竹子喜酸性土壤,也比较喜肥。上海的土质偏碱,可在土壤中施过磷酸钙,及发酵后的有机肥,一方面可中和土壤碱性,同时也为竹子提供充足的养分。第四,当年长出的第一批笋不要留竹,以免影响母竹的生长,第二年可以留竹,但应于春天选粗壮笋留竹,不要留夏季的笋。第五,应于每年的初冬季节施有机肥,保证来年竹子健康生长。

上海三农服务热线供稿



针对此问题,热线专家表示,根据茄子叶片的黄色斑枯,诊断为茄子斑枯病,主要为害叶片和果实。叶片感病初期,叶背出现水渍状小圆斑,逐渐扩展到叶片正面,出现近圆形或椭圆形深褐黄色病斑,边缘深褐色,中间灰白色,略有凹陷,发病后期病斑散生黑色小粒点,易破碎穿孔。

果实染病,产生中间灰白色,边缘深褐

如何防治茄子斑枯病？

来自上海奉贤的袁小姐致电上海三农服务热线,询问茄子叶上有黄色斑枯,不知什么病?该如何防治?

色的近圆形或椭圆形略凹陷病斑,后期散生黑色小粒点。

病菌以菌丝和分生孢子器,随病株残余组织遗留田间越冬,也能以菌丝和孢子器、在种子内越冬,待翌年条件适宜时,分生孢子器产生的分生孢子,通过气流传播或雨水反溅至气孔浸入,并在受害部位产生新生代分生孢子,进行多次再浸染加重为害。

病菌喜温暖潮湿的环境,特别在夏季雨后转晴 1~2 天内易引起全株受害。春夏温度偏高,梅雨期早,连续阴雨发病重,地势低洼或排水不良田块发病早而重;生长衰弱和肥料不足亦易发病。

防治方法:(1)与非茄科作物实行轮作,或与豆科禾本科作物轮作。同时对种子进行消毒。(2)提倡深沟高畦的栽培方法,保持排

灌畅通、降低地下水位,防止雨后或灌溉后,畦沟内积水。(3)采收期间,应及时进行整枝,摘除老叶,果实下方留 2 张叶即可,以利通风。采收结束后,及时清除残株落叶,深耕土地。(4)选用 20%捷菌乳剂 1500~2000 倍液,或 30%爱苗乳油 2000 倍液,亦可选用 50%扑海因可湿性粉剂、50%多菌买可湿性粉剂、50%托布津可湿性粉剂(均为 800~1000 倍液)防治。

上海三农服务热线供稿



[农经信息]

奉贤区四团镇全面完成农龄普查

根据市委农办、市农委有关文件精神,在奉贤区农经站的指导服务下,近日,四团镇全面完成了 21 个村、370 个原生产队的农龄普查工作。截至 6 月底,该镇已计算农龄人数 5.4 万人,农龄总数 175.5 万年,涉及农龄统计人员 8.1 万人。该镇的主要做法是:

一是制定工作方案。根据区农龄普查工作的操作口径,结合自身实际,制定了镇农龄普查实施方案,明确了工作目标任务和时间节点;成立了镇农龄普查领导小组和工作小组,各村相应成立了工作实施小组,为农

龄普查工作的全面推进提供了组织保障。

二是广泛宣传动员。根据区农委统一部署,召开了各村党支部书记和村会计参加的农龄普查动员大会,对全镇的农普工作进行了全面部署。同时,镇专门制定了宣传实施规划,充分利用电视、广播、宣传栏、宣传画和大量的横幅、标语等多种形式加大宣传,使农龄普查做到家喻户晓、人人皆知,为农龄普查工作的顺利开展营造了良好社会氛围。

三是强化业务培训。在认真选调普查人员的基础上,特别注重对普查人员的业务知

嘉定区马陆镇顺利完成村委换届审计

作能力较强、工作经验较丰富的业务骨干,分成两组配合镇工作组开展换届前审计工作。二是召开专题会议。该镇党委政府高度重视村委会换届审计工作,召开了专题会议进行动员部署,进一步明确换届审计工作要求;镇经济管理事务中心召开了村总会计专题会议,对村委换届审计工作进行了业务辅导,确保审计工作顺利开展。三是制定实施方案。根据市、区有关文件精神,结合自身实际,

制定了工作方案,明确村委会换届审计工作分四个阶段推进:第一阶段(2~4 月):对 2011 年底村总支书记调任或离任的村进行任期经济责任审计;第二阶段(5~6 月):对剩余 9 个村进行换届前村委任期经济责任审计;第三阶段(7~10 月):完成编制和出具审计报告及换届公示表;第四阶段(7 月中旬):将审计报告和换届公示表进行全面公示。

[生活小常识]

炖烂的肥肉真有益健康吗？

把肥肉炖烂了脂肪就少了,都熬出来了,有人会这样想。这样的想法有科学依据吗?真的是这样吗?

肥肉主要由脂肪组成。跟其他动物脂肪一样,其中饱和脂肪的比例很高,这也是猪肉的脂肪在常温下成为固体的原因。饱和脂肪与不饱和脂肪的区别在于后者含有双键。

实际上,煮熟的肥肉中脂肪含量接近 90%,而其中饱和脂肪的量通常在 35%以上。更长时间的炖煮可能让更多脂肪进入汤中,

但是不会对饱和脂肪的比例产生大的影响。一般推荐每天摄取的饱和脂肪不要超过 20 克,而“三高”病人还应该更低。光是 60 克肥肉中的脂肪就已经超过这个量,此外人们还要吃其他食物,其中不可避免地还含有一些饱和脂肪。

猪肉中的确含有丰富的维生素 B₁,但主要是在瘦肉中。而且,维生素 B₁很容易溶解于水,对热也不稳定,经过长时间的炖煮,肥肉中的含量会变得很低。1 杯煮熟的肥肉

葱叶更有营养不能扔

葱属百合科,是多年生草本植物。葱的茎与叶可食用(即葱的上部为青色葱叶,下部为白色葱白)。

葱对身体有保健作用。葱含有具刺激性气味的挥发油和辣素,能祛除腥膻等油腻厚味菜肴中的异味,产生特殊香气,可以刺激消化液的分泌,增进食欲。挥发性辣素通过汗腺、呼吸道、泌尿系统排出时能轻微刺激

相关腺体的分泌,而起到发汗、祛痰、利尿作用。因此,葱是许多食疗偏方治疗感冒的常用原料。

不过遗憾的是,很多人认为大葱的这些功效只是葱白所具备的,葱叶似乎显得没那么重要,葱叶甚至成为菜市场 and 厨房里的生活垃圾。其实葱叶的营养和葱白比起来,一点都不差。

(国外的度量标准)中含有 113 克脂肪,而维生素 B₁不超过人体每天需求量的 3%,热量却超过普通人每天需求量的一半。

猪肉脂肪中也含有一些人体必需的不饱和脂肪酸,但是并不“丰富”,却还要伴随着大量饱和脂肪。常用的植物油都要更加“丰富”而饱和脂肪含量低得多。

肥肉中的蛋白质本来就很少,上面所说的一杯肥肉中蛋白质含量不到 5 克。其中的“胶质部分”是胶原蛋白和弹性蛋白。这些蛋白质中必须氨基酸的含量较低,从营养学角度而言并非优质蛋白。长时间炖煮使得它们“更容易被人体消化吸收”,在营养方面也就没有多大意义。

治中

我们时常说,同一株蔬菜中不同部位营养成分也有差别,这一点在大葱身上就能体现出来。葱叶除了含有葱白中所含有的营养成分外,许多营养素都要优于葱白。例如葱叶中的维生素 C、胡萝卜素、叶绿素、镁的含量,都要明显高于葱白部分。

因此,我们把绿油油的葱叶丢弃掉,实在是委屈了葱叶。下次买菜,如果葱叶不老、不萎缩发黄,我们完全可以把葱叶和葱白一起食用,这样既减少浪费,节约了生活成本,还能摄入更丰富的营养素,何乐而不为呢?

治中