



上海丰羨实业有限公司

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：芦荟汁，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**



【热线答疑】



西瓜死苗怎么办？

问：西瓜在生长过程中出现死苗现象，请问如何解决？

答：经询问，死苗田块前茬种过瓜类作物，西瓜苗在死亡前几天的中午呈现萎蔫状，并且症状一天比一天严重，最终导致死苗。对根茎部进行纵剖后发现，维管束发黄。由此初步判断是由西瓜枯萎病导致的植株死亡。西瓜枯萎病是一种土传病害。病菌在土壤中和未腐熟的带菌肥料中越冬，在离开寄主的情况下，能存活 5~6 年，部分病菌可存活 10 年以上。病害发生与温、湿度关系密切。病菌生长温度为 5~35℃，萌发和生长的适宜温度为 24~30℃。发病程度的轻重取决于土壤中侵染的菌量，一般在连茬种植、地下害虫多、管理粗放、土壤粘重潮湿等条件下病害发生严重。目前，上海郊区预防西瓜枯萎病主要有两种方法：一是种瓜时选择 5 年内未种过瓜类等葫芦科作物的田块，尤其以水稻田为好，可减少土壤中的病菌基数，降低枯萎病的发生风险；二是通过嫁接栽培的方法来防止枯萎病的发生。西瓜嫁接栽培常用的砧木有瓠瓜、葫芦等，这两种类型的砧木与西瓜嫁接亲和性比较好，嫁接成活率高。

孵化用的种蛋为什么要预温？

问：为什么要为孵化用的种蛋预温？

答：种蛋从贮存库进入孵化室前，需要进行入孵前的种蛋预温处理，也就是需要让种蛋在不同贮存温度下，进入鸡胚发育的临界生理温度预温。种蛋预温处理一般采用 23℃ 的温度，持续 15~18 小时。进行种蛋预温处理的好处有：(1)种蛋预温可使其受精胚盘逐渐“苏醒”。因为一般贮存种蛋的温度为 13℃~15℃，贮存时间在 2~3 周时为 7.5℃~10℃，温度变化过大会影响胚胎发育。(2)未预温的种蛋直接入孵，会造成种蛋表面“冒汗”，而预温可避免这种情况发生，提高孵化率。(3)在连续孵化的孵房内，若将未预温的种蛋直接放入孵化机，会突然降低孵化机内的孵化温度，进而可能影响机器内另外批次种蛋的胚胎发育，影响孵化率。(4)节约孵化电耗。一些试验表明，对于保存时间长的种蛋，预温提高孵化率的效果尤为显著，如贮存 14、21、28 天的种蛋，预温与不预温的孵化率分别 77.5%和 74.3%、68.8%和 62.6%、53.2%和 41.2%，差异明显，表明预温一般能提高种蛋的孵化率。

上海三农服务热线供稿

农户散养的鸡鸭如何预防禽流感？

来自浦东的秦先生致电上海三农服务热线，询问农户散养的鸡、鸭如何预防禽流感？

针对此问题，热线专家表示，在家禽突发、暴发疫病时，如鸡新城疫、禽流感，不论是集约化场还是散养户，都必须采取封锁、隔离或扑杀措施，尽早扑灭或控制病原，防止病原扩散。对于非疫情地区散养户的鸡、鸭群，应采取以下几个措施：(1)进行圈养，不要让鸡、鸭到处乱跑；(2)圈内饲养场地及周边要定期消毒，如用石灰水或碱液喷洒地面；(3)定期用次氯酸钠等对圈内空间进行空气消毒；(4)未免疫的鸡鸭要请当地兽医进行免疫；(5)暂时不要从外面引进新鸡鸭；(6)经常驱赶野鸟，减少野鸟与鸡的接触机会。

另外，不要多种动物混养，这是畜禽生

物安全的重要措施之一。以禽流感为例，混养会造成以下危害：(1)禽流感病毒既可以通过直接接触传染，也可以通过羽毛、粪便、分泌物排毒而污染水源、饲料、用具等间接传播传染。病毒在某生物体内反复感染、传代，将会使病毒毒力不断增强，增强毒力的病原将对易感动物造成更大的致病性。(2)在人工饲养中，猪、雪貂、水貂、猴和人等，都能被来自禽类的流感病毒感染，表明病毒有种间互感的可能，其原因就是病毒在互感过程中会变异，而混养提供了变异的场所，混养造成病毒的种间传播，会形成更大的公共卫生问题与危害。(3)病毒在细菌提供的病

毒裂解酶的促进下，能侵袭机体细胞并大量复制增殖而产生危害。因此，搞好环境卫生是防治病毒危害的根本措施。多种动物混养，环境不易控制，会大大增加细菌的种类，从而促进病毒感染发病的概率。

无论何种传染病的流行，必须具备三个相互联系的条件，即传染源、传播途径和易感动物。当这三个条件同时存在并相互联系时，就会造成传染病的流行，缺一就难以发生。因此病、死鸡应及时无害化处理，控制传染源。

上海三农服务热线供稿



办公室或居民家中能栽培食用菌吗？

来自浦东的李先生致电上海三农服务热线，询问是否能在办公室和居民家中栽培食用菌？

针对此问题，热线专家表示，一般来说不推荐在办公室里或者居民家里栽培食用菌类，因为不但环境不适合菌类生长，而且孢子扩散会引发敏感人群过敏，培养料发霉更是让人头疼。食用菌类生长最重要的条件就是保持较高的空气湿度和适宜的温度，如果条件适宜，菌类从出菇到成熟只需三四天的时间，最慢十天八天也够了。市场上购买的食用菌栽培袋大多是已经出菇的，也就是

说一般情况下只需要数天时间，菇体逐天长大，菌盖逐渐展开，孢子就会慢慢释放到空气中。食用菌类释放出的孢子会引发有些过敏人群的过敏症状。孢子引起的过敏问题还是可以控制的，可在菌盖将开未开时及时采收，防止孢子的产生和释放，最麻烦的是培养料发霉和滋生小飞虫的问题。食用菌类的生长要求湿度较高，在人类居住环境中很难把握，常常使得培养料偏干或偏湿。偏干菇

长不好，偏湿则导致培养料出现霉菌。食用菌类喜阴喜潮，因此不能放在阳台这种阳光充足、通风良好的地方，而放在室内又容易长霉斑，所以不推荐大家在办公室和居室内栽培食用菌类。

如果大家特别喜欢欣赏食用菌的生长过程，可在菌盖将开未开时及时采收，防止孢子的产生和释放，这样可以有效避免孢子引发的过敏，并可在菌盖未变老时一饱鲜嫩的口福。一旦发现培养料出现霉斑和小飞虫应及时处理。

上海三农服务热线供稿

大棚果桑果实发白怎么办？

来自浙江的陈先生致电上海三农服务热线，询问大棚果桑果实发白怎么办？

针对此问题，热线专家表示，陈先生种植的果桑感染了果桑菌核病，又称白果病。这是一种子囊菌亚门的真菌造成的病害。桑甚菌核病是肥大性、缩小性、小粒性菌核病的统称。我们在栽培中发生的菌核病主要是肥大性的。特别是在果实膨大期时，果实发病部位出现肥大或肿大，颜色呈灰白色，严

重时会看到有黑色菌核，并散发出难闻的气味。在温度 25℃ 左右、相对湿度 85% 以上、通风透光差、花果多、树龄老的情况下更易发病。早春大棚果桑由于大棚中湿度大、局部升温快，所以极易发生此病。白果病一旦发生便很难防治，特别是果实已在转色或接近成熟期时，不能再用药剂防治，所以应该

选对时间吃水果

在民间有这样一种说法，即“上午的水果是金，中午到下午 3 点是银，3 点到 6 点是铜，6 点之后的则是铅”。那么，具体来说应该如何分时间段吃水果呢？

早上最宜：苹果、梨、葡萄

同样是吃水果，如果选择上午吃水果，对人体最具功效，更能发挥营养价值，产生有利人体健康的物质。这是因为，人体经一夜的睡眠之后，肠胃的功能尚在激活中，消化功能不强，却又需补充足够的各式营养素，此时吃易于消化吸收的水果，可以应付上午工作或学习活动的营养所需。

而早上吃水果，不仅可帮助消化吸收，有利通便，而且水果的酸甜滋味，可让人一天都感觉神清气爽。人的胃经过一夜的休息之后，功能尚在激活中，消化功能不强。因此酸性不太强、涩味不太浓的水果，比如苹果、梨、葡萄等就非常适合。

餐前别吃：圣女果、橘子、山楂、香蕉、柿子

适合餐前吃的水果最好选择酸性不太强、涩味不太浓的，如苹果、梨、香蕉、葡萄等。但胃

肠功能不好的人，不宜在这个时段吃水果。

有些水果是不可以在饭前空腹吃的，如圣女果、橘子、山楂、香蕉等。圣女果中含可溶性收敛剂，如果空腹吃，就会与胃酸相结合而使胃内压力升高引起胀痛。橘子中含大量有机酸，空腹食之则易产生胃胀、呃酸。山楂味酸，空腹食之会胃痛。

香蕉中的钾、镁含量较高，空腹吃香蕉，会使血中镁量升高而对心血管产生抑制作用。柿子有收敛的作用，遇到胃酸就会形成柿石，既不能被消化，又不能排出，空腹大量进食后，会出现恶性呕吐等症状。

饭后应选：菠萝、木瓜、猕猴桃、橘子、山楂

菠萝中含有的菠萝蛋白酶能帮助消化蛋白质，补充人体内消化酶的不足，增强消化功能。李时珍在《本草纲目》中也肯定，菠萝可以健脾胃、固元气。



【健康饮食】

餐后吃些菠萝，能开胃顺气，解油腻，助消化。木瓜中的木瓜酵素可帮助人体分解肉类蛋白质，饭后吃少量的木瓜，对预防胃溃疡、肠胃炎、消化不良等都有一定的功效。猕猴桃、橘子、山楂等，富含大量有机酸，能增加消化酶活性，促进脂肪分解，帮助消化。

夜宵安神：吃桂圆

夜宵吃水果既不利于消化，又因为水果含糖过多，容易造成热量过剩，导致肥胖。尤其是入睡前吃纤维含量高的水果，充盈的胃肠会使睡眠受到影响，对肠胃功能差的人来说，更是有损健康。但如果睡眠不好，可以吃几颗桂圆，它有安神助眠的作用，能让你睡得更香。

小杰