



源自大自然的馈赠

享受生活 选择丰美

绿丰果园 上海丰美果蔬专业合作社

地址：崇明县横沙乡育贤南路 1068 号

电话：021- 56899531

手机：15026998996

联系人：陈先生

网址：www.fengmeish.com

经营范围：

“真”开心土地领养；林地鸡鸭鹅；特色农家乐；各类绿色有机蔬菜、大米；田园风光游等等

坚持打造绿色原生态种植环境

“真”开心农田 诚邀你的加入



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]

放牧肉羊要不要补充食盐？

问：放牧肉羊要不要补充食盐？

答：动物的生长发育需要各种营养元素，其中包括微量元素、矿物质。氯和钠是矿物质的组成部分，一般氯和钠的补充物是食盐。钠参与调节血液中氢离子浓度，分布于组织、体液和血液中，维持体液离子平衡。钠、钾、钙的平衡对心脏的活动很重要。氯和钠能刺激唾液分泌和活化消化酶。当畜禽机体缺乏钠时，会影响生长并发生角膜角质化及骨软化，影响生殖腺的功能，繁殖力低下，肾上腺肥大，血浆和体液钠含量减少，血压下降，血细胞容量增加，消化吸收功能不良，体重减轻，影响生产性能。钠过量时，将引起水肿、无力、肌肉虚弱、痉挛，甚至死亡。氯是构成胃酸的主要成分，保持胃酸呈酸性。当机体缺乏氯时，会导致食欲下降、异食癖症、消化障碍、体重减轻、健康水平下降和抵抗力降低等。

长期食草的羊会因缺少各种营养物质而生长缓慢，其中包括钠、氯元素。因此，要适当补充精料、矿物质（包括食盐）、维生素等。牧区放羊会定期把羊赶到盐湖或饲喂盐块添加剂以补充食盐。农区可在精料中或水中添加食盐，一般按 0.5%添加。对于放牧食草肉羊，虽然草和土壤中存在一定的钠和氯，但不够，仍需补充食盐，一般按羊大小，每天补充 1~5 克，或将盐块放入围栏中，让其自己舔食。

如何防治花菜黑胥病？

问：花菜为什么长出瘤，并有黑斑？

答：这是较为典型的花菜黑胥病，又称根朽病、黑根病等，该病在植株苗期、成株期均可发生。苗期发病主要表现为子叶和幼茎上产生浅褐色的病斑，病斑呈圆形或椭圆形，上面散生黑色小点，幼茎的发病部位产生凹陷病斑，幼苗很快枯死；成株期发病，叶部病斑基本与苗期相同，主侧根产生紫色条形斑，引起主侧根腐朽，导致地上部折倒、枯萎或死亡。该病为土传病害，主要由细菌引起，发病多在高温高湿地区和多雨季节。花菜定植后在潮湿多雨或雨后高温天气、田间有积水的情况下，病害易流行。黑胥病除为害花椰菜外还可为害白菜、油菜、萝卜、芥蓝等十字花科蔬菜。防治方法：使用无病种子，一般在播种前用 50℃温水浸种 20 分钟，或用种子重量 0.4%的琥胶肥酸铜或 50%福美双拌种；采用无病土育苗，定植前严格剔除病苗，精细种植，防止伤根；在重病地种植时，要与非十字花科蔬菜进行三年以上轮作，防连作障碍。

上海三农服务热线供稿

如何防治观赏鱼白蒙病？

来自上海市的黄先生致电上海三农服务热线，如何防治观赏鱼白蒙病？

针对此问题，热线专家表示，白蒙病是龙鱼、七彩神仙鱼等观赏鱼较为常见的一种疾病。

病因和病原

水质不良。饲养水体 pH 值下降或氨氮、亚硝酸盐累积较多。饲养龙鱼等观赏鱼的鱼缸都带有循环过滤设备，水体中的残饵、粪便等有机物经附着在滤料上的硝化细菌分解，最终变成硝酸盐。虽然硝酸盐本身无毒，但如果长期不换水，会造成水体的 pH 值下降，水变酸。或因滤料长期没有清洗，滤料上的孔隙堵塞，使得硝化细菌数量减少，致使水体中有毒的氨氮和亚硝酸盐累积。当水体 pH 值下降，氨氮、亚硝酸盐累积到一定浓度时，就会刺激眼球外膜产生白蒙。此外，新购买的观赏鱼在放养时，由于鱼缸水体中的 pH 值、温度与原饲养水体的数值可能有差异，也易引起此病。

细菌感染。如龙鱼的眼球比较突出，容易与玻璃缸壁碰撞，导致眼球外膜受外伤引起感染。

发病症状

患病早期病情较轻，仅眼球表面附着一层白膜，俗称白蒙；随着病情发展，眼球的水晶体会变浑浊，即白化现象；严重时整个眼球肿胀，并出现锥形絮状物。

防治方法

预防 新购观赏鱼放入鱼缸前，务必使暂养容器水体中的 pH 值、温度与鱼缸中水体达到一致再放入；平时适度换水，以防水体酸化，也需经常分批清洗滤料，每次只能清洗一小部分滤料，以免滤料空隙堵塞，影响硝化细菌生长。

治疗 早期白蒙病可采取换水、加盐和调温三个措施“三管齐下”。每天换水 1/3~1/4，

气温骤降，防止番茄裂果

天气逐渐变冷，番茄裂果与温度有直接关系，这段时间如果管理不到位，就会出现大量裂果。通过连续多年的观察，番茄在 2~7 片真叶时，如果遇到夜温过低，坐果后就极易出现裂果，原因是番茄在花芽的最初形成期，即花芽分化期，遇到低温，裂果就多。

番茄 1~3 穗花芽分化一般在 2~7 片真叶时就完成了，这个阶段遇到低夜温容易使光合产物较多地积累到正在分化的生长点上，从而导致分化多心室的畸形花。特别是夜温长期低于 8℃时，就会大量出现畸形花，畸形花导致畸形果。实际上，菜农在日常农事操作时，应该养成习惯，发现畸形花，提前摘除。

番茄裂果，还有一个原因与施肥和土壤有关。土壤中钙、硼不足也是造成番茄裂果的原因之一。在番茄花芽发育、开花及幼果膨大过程中，钙、硼供应不足或偏施铵态氮肥和钾肥过多就会导致番茄生理性缺钙，使花器发育不良，果实细胞欠佳，加剧果实顶裂。

另外，个别菜农为加快膨果，使用的点花药浓度过大，点花药中激素过多，轻者出

现果实尖顶、大花脐，重者出现幼果开裂、漏籽，丧失商品价值。

由此看来，造成番茄裂果的原因是多方面的，但苗期夜温过低是主要原因，这与天气有关；土壤中钙、硼不足可加剧顶裂，这与土壤有关；点花激素浓度过大则属于外界人为造成裂果，直接是种植者自己的责任。

现在，番茄冬季管理已经开始，为防止裂果，减少损失，建议做好以下几点：

- 1、对已经裂果的要及早摘除，减少养分消耗。
- 2、加强后续开花坐果的温度管理。一方面花芽分化期夜温不宜长期低于 12℃，短期内不能低于 8℃；另一方面，防止偏施氮肥，防止植株徒长。
- 3、注意补充钙和硼元素。除底肥施过磷酸钙和钙镁磷肥等钙肥外，还应进行叶面补



钙。从苗期开始直到最后一穗果实膨大后期，每隔 10~15 天喷一次螯合态钙肥；二是补硼。苗期叶面喷施 0.1%~0.2%硼砂溶液或 1500 倍速乐硼等硼肥，隔 5~7 天喷 1 次，连续喷 3~4 次。

4、正确使用点花药。一般番茄的第一序花发生畸形的情况较多，第一序的第一个花发生畸形的几率更大，所以只要发现畸形花，就要及时摘掉。另外应根据棚内温度配药。不同温度点花用药浓度差异很大，要根据点花当时的温度及时调整浓度；还有一点要注意，掌握好点花的时间，每一个花最好在半开至全开时点药，没开和开败的花点药后容易形成僵果和空洞果。同时，选择温度稳定的晴天下午点花比较适宜，对点过的花，要做好标记，不重复点药。

张立宁

土豆当菜好处减半

土豆风靡半个地球，无论国内还是海外，人们都对土豆情有独钟。但爱吃土豆，到底对健康是好是坏，这要分开来看。

土豆本身的营养价值不差，富含钾元素，含量堪比香蕉；维生素 C 也比较丰富，能与番茄相媲美；富含国人所容易缺乏的维生素 B₁，维生素 B₂ 含量也比大米高；还含有膳食纤维和多酚类物质。在不放油盐的时候，烤土豆、蒸土豆的淀粉含量不如米饭馒头高，升血糖速度也不如白米饭白馒头快，而且饱腹感非常强。同样吃 300 千卡能量的食物，土豆比米饭馒头面包更容易让人吃饱，而且饱腹感强。

如果简单做成烤土豆、蒸土豆，土豆的健康价值并不令人失望，用其当主食，对改善营养、控制血压都有好处。烤土豆就是法国人和德国人的常见主食。

但问题是，大部分国人都是把土豆当菜来吃。如果用土豆做菜，效果就反了。在蔬菜中，土豆的淀粉含量几乎是最高的，通常

在 14%—20%之间，而绝大多数蔬菜的碳水化合物含量在 5%以下，绿叶蔬菜更低。淀粉多，意味着热量高。如果用土豆替代青菜，毫无疑问，会增加肥胖的危险。

更麻烦的是，大部分国人并不吃烤土豆和蒸土豆，而是用大量油脂烹调土豆，或者和肉类一起红烧、炖煮。吸了油之后的土豆，所含热量极其可观。

此外，土豆当菜吃，还有一个严重缺陷。蔬菜分为“深色蔬菜”和“浅色蔬菜”两类，土豆属于浅色蔬菜。颜色浅，就意味着类胡萝卜素含量低，花青素含量也低。无论是类胡萝卜素、叶酸、维生素 K、钙、膳食纤维、抗氧化物质等多个方面，它都无法与深绿色叶菜相比。

食品安全方面的研究还发现，土豆是烹调中最容易产生丙烯酰胺的蔬菜。香气越浓



郁的土豆烹调法，比如油煎、油炸，产生的丙烯酰胺就越多。炸薯片就是常见食品中丙烯酰胺含量的“头名状元”。研究者解释，这是因为土豆中富含谷氨酰胺和天冬酰胺，在 120—190 摄氏度之间的烹饪条件下易产生丙烯酰胺。不过，蒸煮土豆就不存在这个问题，因为即便家用压力锅烹调，烹调温度也只有不到 120 摄氏度。

总之，建议大家换换土豆吃法，把土豆煮熟替代部分米饭吃。如果担心这种做法口感较差，可以加盐吃，味道鲜美，或者把蒸熟的土豆切成小碎粒，盛在碗里，然后一口土豆一口菜正常吃。

张怡