



# 产业与文化在乡村碰撞出新火花

## 市人大代表赴金山集中视察乡村振兴工作推进情况

□记者 曹佳慧

产业与文化在乡村碰撞,为振兴乡村赋能“铸魂”。11月8日,60多位市人大代表前往金山区集中视察乡村振兴工作推进情况。代表们先后来到张堰镇百家村、廊下镇山塘村,实地察看乡村振兴示范村建设情况和乡村民宿、乡村产业发展情况。市人大常委会副主任蔡威参加视察。

村在林中,林在村中。在弯弯曲曲的林间小路上,代表们领略了

百家村得天独厚的林水资源。作为本市第二批乡村振兴示范村,百家村依托生态环境和人文资源,打造风景中的产业社区。百年酱菜厂——金山酱菜调味品厂公司仍保留着手工制作酱菜的技艺,在新一代“掌门人”朱超的带领下,酱菜文化与酸甜可口的酱菜一同飘向百家。尤其是亲子体验中的腐乳小贝、酱菜雪媚娘等特色美食,看似“违和”却蕴藏创意的搭配,正如人才与文化在乡村激发出的别样活力那样,令人眼前一亮。

同样是乡村振兴示范村,廊下镇山塘村的青檐版画民宿则展示着乡村产业与艺术文化融合的另一可能。上个世纪的老厂房经过巧手设计改造后,以田园红砖搭配青砖黑瓦,错落有致的砖和自然生长的绿植相得益彰,老物件在这里得以“重生”。青檐长廊里展示的版画历史和体验空间,赋予这个乡村民宿别样的艺术气息。代表们在体验乡野生活的同时,也能感受到传统乡村在艺术扎根后散发的文艺气质。

据悉,近年来,上海加大乡村振

兴示范村创建力度,按照“不策划不规划、不规划不设计、不设计不施工”的要求,聚焦重点产业,聚焦资源要素,培育新业态,发展新动能,先后开展了五批共112个乡村振兴示范村创建工作,注重提升风貌、导入产业、连片布局,使“盆景”变成“风景”,公共资源配置更有效率。实施乡村振兴战略以来,金山区在擦亮生态底色的同时,发展壮大乡村产业、新兴业态,并与乡村文化和乡愁碰撞出火花,在农文旅融合发展中涌现出诸如百家村、山塘村等

特色产业融合点,引得代表们不住地称赞。

市人大常委会委员、农业与农村委主任委员赵福禧,市人大常委会委员毛祥东、吴健生,市人大农业与农村委、教科文卫委、常委会代表工委、社会建设委等部分组成人员和市人大代表参加视察。市农业农村委党组书记、主任冯志勇,金山区人大常委会主任沈华棣,金山区委常委、副区长邱运理等陪同视察。

# 新农人走好智慧新“稻”路

□导读



■近日,青浦区练塘镇徐练村的一片百亩稻田里一派忙碌景象。四台收割机一字排开,朝着一个方向驶去,巨大的轰鸣声夹杂着阵阵成熟的稻香,顷刻之间,一大片金色的稻田就变成光秃秃的田块,满载着稻谷的收割机又在装载车边将稻谷倾卸而下。秋收时节,轰隆的机器轰鸣声在金色的稻田里,奏响了农民丰收的喜悦篇章。种植优质品种、拓宽销售渠道、探索智慧农业……农户老徐向记者讲述了自己的智慧新“稻”路。

记者 许怡彬 摄/见习记者 于洋 >>>详见6版

以高水平经贸合作促进  
粮食安全和乡村振兴

>>> 2版·要闻

丰收时节看粮仓

>>> 5版·参考

来自中国的咖啡订单  
让村里人富起来

>>> 8版·国际

# 新鲜食用菌甲醛超标？市农科院专家来解读

近期各大短视频平台上都出现了一些博主的食用菌甲醛测评类视频,引起了广泛关注。对于这类测评,市农业科学院食用菌专家作出回应。

甲醛检测试剂盒可以用于农产品中甲醛测定吗?食用菌专家表示:根本不适用!甲醛检测试剂盒是专门用来检测室内、家具等特定空间内甲醛的半定量检测产品,其原理是空气中的甲醛与酚试剂反应生成嗪,嗪在酸性溶液中被高价铁离子氧化成蓝绿色化合物,根据生成化合物颜色的深浅来比色定量。但是它需要在特定的环境条件下使用,环境条件不满足,检测结果就会产生偏差,同时,这种半定量检测手段容易受到环境中其他因素的干扰,出现指标偏高或假阳性的现象。如果

检测环境中存在乙醛、丙醛、二氧化硫等其他挥发性物质也会导致检测指标明显高于其甲醛含量的真实值。

科研人员同样使用视频中所用室内甲醛试剂盒,按博主所述方法检测了市场中采购的新鲜白玉菇、蟹味菇、舞茸菇、生菜。为了验证挥发性的物质是不是都会显色出现假阳性,还找来具有挥发性的无水乙醇看看是不是也会显色,当然为了体现实验的科学性,科研人员也同时做了空白实验。

检测结果显示,白玉菇的显色结果比空白值还低;不含有任何甲醛的无水乙醇也显示甲醛超标。可见,甲醛检测试剂盒是完全不能用来检测农产品甲醛含量的。因此,短视频中的测试方法是不科学的。

测定食用菌中的甲醛不能用甲醛检测试剂盒,那用什么方法呢?

食用菌专家表示:可用行业标准《NY/T 1283-2007香菇中甲醛含量的测定》,检测范围虽然是香菇,但是其方法原理和前处理步骤适合各类食用菌中甲醛的测定,同时因为该方法的检出限只有0.1mg/kg,可以测定出食用菌中微量的甲醛。

科研人员参照行标的方法采用乙酰丙酮检测法再次检测了白玉菇、蟹味菇、舞茸菇、生菜,行标检测结果与甲醛检测试剂盒的检测结果是完全不同的,并且甲醛检测试剂盒的检测单位为mg/m<sup>3</sup>为空气中甲醛浓度,行标方法检测单位为mg/kg,是检测物体内的甲醛含量。

食用菌真的有甲醛吗?食用菌

专家表示:存在,但微量。

不可否认,一些农产品中是有甲醛的,但是不要害怕,这些甲醛并不是人为添加或环境污染所致,而是其在生长、采后保鲜或干燥过程中自然代谢产生的。在生物体内,甲醛作为一种生长代谢的中间体是广泛存在的,食用菌、蔬菜、水果、肉制品、乳制品、水产品甚至人体体内都会产生甲醛。WHO、法国食品安全署(AFSSA)、英国食品标准署(FSA)等多个国际权威机构发布的数据也表明,大部分食用农产品中均含有天然代谢产生的微量甲醛,比如:苹果中甲醛含量是6.3-22.3mg/kg、花椰菜是26.9 mg/kg、葡萄是22.4 mg/kg、梨是38.7-60 mg/kg、猪肉是5.8-20 mg/kg、禽肉是

2.5-5.7 mg/kg、速溶咖啡是10-16 mg/kg。但目前国际上对食品和农产品中天然存在的甲醛含量尚未有限量标准的要求。

食用菌中含有的甲醛,人体吃了有没有危害?

国内研究人员对各个不同品种的食用菌中甲醛含量做了大量分析测定工作,从多种食用菌品种的检测结果来看,其体内甲醛含量都是极其微量的,可忽略不计。法国食品安全局(AFSSA)曾组织专家对香菇中甲醛进行了风险评估,经过评估认为鲜香菇中甲醛含量不超过63mg/kg,对消费者来说是安全的。总而言之一句话,含有微量甲醛的食用菌是安全的,可以放心食用。

宋春艳 刘海燕