



旷古赤水河 传世黔台酒



电话:86-021-63152788 网址:www.qiantai.com (广告)

大雪时节,羊肉飘香

市民共鉴地产羊肉品质与风味

□记者 陈祈

12家单位的羊肉依次排开,简单的水煮热气羊肉力求用原汁原味打动市民。市民们一一品尝,通过“观、闻、品”环节,“观”羊肉外观,“闻”羊肉气味,“品”羊肉口感,为喜爱的产品投票。

“羊大为美、鱼羊为鲜”,羊肉以其柔嫩鲜美的口感和丰富的营养价值一直深受上海市民的喜爱。近日,2024年上海地产优质羊肉品鉴和宣传推介活动在西郊国际农产品展示直销中心举行,活动邀请市民代表现场品鉴。

经过对参评主体的生产规模和产品品质进行严格筛选,最终,来自崇明、嘉定、松江、奉贤、金山等区的12家从事羊肉生产的单位选送的产品参加此次品鉴推介活动,品类包括白山羊、黑山羊和湖羊。

市民品鉴官、74岁的杨阿姨是天津人,随女儿定居上海多年,早已被上海本地羊肉的美味“征服”,“以前更多吃的是北方羊肉,皮比较厚,口感更紧

实,口味也较重,而上海本地的羊肉口感细嫩,皮薄,膻味小,还有清香味,特别好吃。”

不仅是简单的白切羊肉,现场还同步进行特色羊肉菜品品鉴。红烧羊肉砂锅微甜微辣、浓油赤酱、细嫩柔软;五指毛桃炖羊腿汤鲜味浓、营养滋补;稻菜扎羊排选取羊肋排制作,肥瘦均匀,带着稻草的清香……上海市肉类行业协会联合上海总厨联盟(上海总厨荟艺术中心)力邀全市餐饮头部企业的资深行政总厨,通过精湛厨艺,配以优质食材,烹制出一道道以地产羊肉为主题的特色菜品,为现场市民献上这场食材与厨艺相融合的美食盛典。

活动现场,上海崇明白山羊发展集团有限公司与联华超市股份有限公司崇明分公司,上海歧创农业科技有限公司与天顺源清真食品有限公司上海分公司进行产销对接签约仪式。此次签约,不仅是对上海地产羊肉品质的认可,更是对未来羊肉产业发展的美好期许,预示着更多的美味将走进千家万户。



记者 杜洋域 摄

据统计,2023年上海市羊存栏14.97万只,出栏12.32万只,主要包括长江三角洲白山羊(崇明白山羊)、湖羊和黑山羊等。近五年来,上海肉羊年存出栏数

稳定在12万只以上,年羊肉产量稳定在2000吨以上,本市羊肉产业在适应市场变化、优化养殖结构方面取得了一定的成效。

青浦30余家薄稻米“打擂台”

□记者 贺梦娇

近日,“安信杯”第十三届青浦薄稻米品鉴会暨“红美人”采摘季在上海南穗农业专业合作社启动。

本次薄稻米品鉴会共有30余家合作社、公司参与。现场,一锅锅莹润饱满的白米饭被摆放在由专家、领导、市民组成的评审小组前,大家依次品尝,细细体味其中的优劣差异。“这款水分含量高,煮的时候不能放那么多水。”“1号2号都有弹性,但1号入口有甜味。”……评审小组在比较了众多大米的外观、口感、气味、色泽等多项指标后,为各自的“心头好”

投票。

最终,上海祥湖农业专业合作社的“南粳46”、上海徐练农产品专业合作社的“沪软1212”、上海青浦现代农业园区生态农场有限公司的“沪软1212”摘得金奖。

青浦薄稻米是中国国家地理标志产品,凭借“糯、软、松、香”的优良特点受到许多消费者的青睐。青浦区人民政府副区长倪向军表示:“自2012年起,青浦区每年都会举办薄稻米品鉴会,大大推动了青浦薄稻米优质种质资源的保护与研发工作。”本次活动除了一展薄稻米的品质,还为行业经验交流搭建桥梁,多家农

业科技公司和合作社积极分享品牌故事,以及无人农场相关技术,让与会者了解水稻新知。

此外,围绕青浦农业高质量发展目标,活动当天,“青浦区稻米产业联合体”成立,将为青浦水稻的生产、加工、销售构建合作交流平台,提供有力组织保障;安信农保上海青浦支公司与青浦区稻米协会签订了《金融保险赋能青浦区优质稻米产业发展战略合作协议》,让金融“活水”“流”进田间,给水稻产业注入新动能;活动发布《水稻富氢水灌溉种植技术规程团体标准》,将为青浦富氢稻种植提供科学规范的操作指南。

/ 讯息 /

700余种安庆优质农产品齐聚上海

□记者 郁若辰

上周末,第十届安庆名优农产品(上海)交易会在上海农业展览馆开幕,来自安徽省安庆市的700余种名优农产品齐聚展馆,吸引了众多市民前来品鉴购买。

本届交易会集中展示了安庆市粮油产品、农畜产品、水产品、农副产品及其他特色农产品,展品种类繁多,涵盖怀宁蓝莓、太湖六白猪、天柱山瓜蒌、宿松油茶、桐城老酒等名特优农产品。

安庆市是安徽省的农业大市,也是长江中下游著名的“鱼米之乡”。开幕当天,展馆内人潮涌动。位于一层的安庆市皖宜季牛水产养殖有限责任公司展位前,市民们络绎不绝,纷纷排队选购新鲜鲫鱼和鳊鱼。市民沈女士告诉记者:“我是安庆名优农产品交易会的老粉了,特别喜欢这家的鳊鱼,肉质非常细腻,今天特地从静安赶过来购买。”

现场相关负责人介绍,这次交易会以“展示成就、扩大开放、创新发展、合作共赢”为目标,以展示展销、项目合作、要素对接为内容,既是农业企业与产业链上下游、知名品牌、采购代表和专业观众之间沟通合作的重要平台,也是上海市民亲身体验和选购安庆优质农产品的上乘之选。

历时八年,惠和推出南瓜新品种“白贝贝”

□见习记者 王珊

绿皮、黄皮的南瓜很常见,有没有见过白皮的南瓜?历时八年,上海惠和种业育种研发团队推出新品“白贝贝”南瓜,其通体洁白、口感甜美,集颜值高、品质优、口感好等特性于一体,一经上市,就深得消费者青睐。

“白贝贝”南瓜以独特的白色光滑外皮和香甜粉糯的口感而得名。“白贝贝”通体白色,特征明显,辨识度高,且果皮光滑无疙瘩,色泽均匀。此外,与传统南瓜相比,“白贝贝”南瓜更加小巧,单果重约350克,更加便于携带和烹饪处理。

除了精致美观的外表,“白贝贝”南

瓜的口感也备受赞誉。烹饪之后,“白贝贝”散发出似蜂蜜、似桂花的独特香味,果肉厚实,质地介于绵密的板栗与软甜的红薯之间,粉糯香甜,芳香怡人。

这种独特的口感得益于“白贝贝”南瓜独特的品种特性。“‘白贝贝’属于美洲南瓜早熟品种,与目前的‘桔瓜’属于同种类型的迷你南瓜。”上海惠和种业有限公司旗下上海蔬菜研究所瓜类遗传与育种室主任陈绪超介绍,多年来,团队通过科学化的育种技术和规模化的田间试验,不断进行品种改良,“成千上万次的配组、筛选、试吃,才培育出当前品质高、口感好且更适合种植户种植习惯的‘白贝贝’。”

上海惠和种业有限公司副总经理沈若刚表示,“白贝贝”南瓜自上市以来就深受消费者和种植户的青睐,不仅外观新颖、口感独特,在单位面积产量、抗病性等方面也比其他同类型品种具有明显优势。同时,高品质的“白贝贝”南瓜在销售价格上也具备一定优势,能够为种植户带来更高的经济效益,市场竞争力更强。

自“白贝贝”南瓜在2021年获得上海市品种审定委员会新品种认定以来,惠和种业加大投入,开展种子生产技术研究,制定规范化的种子生产标准,加强纯度检查,确保种子质量,为今后扩大制种规模、满足市场需求创造条件。