千里运输路上“睡着”的鱼——

广东推广冷链运输新技术餐桌安全有保障

近4000箱“睡着”的新鲜活鱼,带着属于自己的二维码,被装入8辆冷链货车开出厂门,从广东省佛山市奔向北京、济南、兰州等地千家万户的餐桌。

近日举行的广东省水产品质量安全保障现场会上,广东省食品药品监督管理局、海洋与渔业厅等主管部门向记者介绍了这种“半休眠、可追溯”水产品冷链运输新技术。“睡着”是广东何氏水产有限公司工作人员对处于“半休眠”状态的鱼的形象叫法。让活蹦乱跳的鱼安静下来,并且经得起长达50个小时的运输,这可不是简单的事。

“远程运输活鱼的最大困难,就在于保持鱼的鲜活。”何氏水产有限公司副总经理王丁望对记者说,这其中的关键点,一是控温,一是供氧。

控温让鱼一路上“睡着”过去。“目前,我们已经实现从塘头到市场全程分级控温,根据季节、天气、鱼种的不同有区别控温,让鱼在低温条件下进入‘半休眠’状态,就像睡着一样,鱼睡着了就能减缓新陈代谢,也不会相互挤压碰撞,从而帮助它度过漫长的旅途。”王丁望说。

而供氧技术的改进则是保

证鱼的存活率的关键。

王丁望告诉记者,传统的使用氧气石供氧的方式,气泡大,氧气利用率低。经过技术革新,公司研发出一种纳米供氧管。这个长20厘米、直径1厘米的纳米供氧管表面布满纳米级孔径,出气细腻,从而提高氧气利用率,为鱼群提供了高氧的环境,进一步延长了鱼存活的时间。

“低温暂养、纯氧配送、智能控温技术,在运输过程中让鱼处于‘半休眠’状态,成功突破了鲜活水产品长达50小时高密度远程运输的技术难题,使鱼的存活

率大大提高。”王丁望说。

对“鲜活”的追求,背后是消费者对水产品安全的期待。在传统运输方式中,因长时间运输导致活鱼运输死亡率很高,一些商贩就采用违规违法添加国家禁止的孔雀石绿等物质的方法,以提高活鱼运输的成活率。

除了健康地保障鱼“活着”,二维码还能让每一条鱼的“身世”都可追溯。记者注意到每个鱼箱上贴有一张二维码,手机扫一扫就能看到诸如池塘号、装箱时间等养殖信息、检测信息、物流信息,远方的人们对每一批鱼

的“身世”都了如指掌,全程可追溯。加上实时视频监控系统,每一条鱼的安全都在监控范围内。

何氏水产公司对水产品新鲜、安全、可追溯的不断追求,是广东大力发展水产业,推动水产品质量安全保障工作的一个缩影。

广东省海洋与渔业厅副厅长洪伟东说,广东将构建水产品从生产到消费全环节的质量安全监管体系,并搭建生产、流通、市场全产业链沟通的平台,联合共建共管,做好“产销对接”试点示范,加强水产品质量管控,把好“舌尖上的安全”关。(新华社)

如何客观看待食用菌中的重金属

食用菌中重金属的来源主要包括栽培环境和基质。栽培环境是指栽培过程中的灌溉水(如自来水、河塘水等)和覆土材料(一般为就地取的河泥、泥炭、菜园土等);栽培基质主要包括秸秆、稻草、牛粪等废弃物以及少量过磷酸钙、石膏等。

对食用菌中含有的重金属

应分以下情况客观看待:(1)只有个别食用菌对某种重金属有较强吸收能力,如研究发现食用菌姬松茸对镉有较强吸收能力,而其他常见食用菌则无此现象。(2)吸收能力强并不代表重金属含量高,只有栽培环境和基质重金属含量过高时才有可能造成食用菌重金属含量偏高。(3)野生食用菌生长环

境不受控,如果生长环境受到矿场、煤电厂、电镀厂等工矿企业污染,则有可能造成其重金属含量偏高。(4)人工栽培的食用菌,其栽培环境和基质质量可控,因此不易造成重金属含量超标。(5)根据近年来国家有关部门对食用菌重金属含量的持续监测,市场上销售的食用菌不存在重金属安全风险。

■ 家庭作坊

面糊类蛋糕一般性失误和校正

1.表皮颜色过深或过浅

原因

(1)配方内糖的用量过多或水份过少则色深,反之色浅
(2)烤炉温度过高尤其上火则色深,反之色浅

校正

(1)检查配方中糖量和总水量是否合理
(2)调整烤炉温度

2.体积不饱满

原因

(1)配方中柔性材料过多
(2)面糊搅拌不当
(3)膨大剂效能发生问题
(4)鸡蛋不新鲜
(5)油脂不当,熔点过高或过低,可塑及融合性不佳
(6)面糊搅拌后未及时烘焙

校正

(7)面糊温度过高或过低
(8)面糊装盘数量少
(9)炉温过高
校正
(1)检讨配方是否平衡
(2)注意搅拌数量规范搅拌方法
(3)原材料选用新鲜、匹配的

校正

(4)按标准控制各环节的温度

(5)面糊按标准量装盘

3.表皮厚

原因

(1)烤炉温度低,烘烤时间过长

(2)配方内糖用量过多或水份不够

校正

(1)按标准温度,缩短烘焙时间
(2)配方平衡,选用适当的原物料

4.中央部分裂口或下陷

原因

(1)烤炉温度过高
(2)搅拌出面筋
(3)面粉用量太多或筋度过高
(4)配方中柔性材料不够

校正

(1)按标准温度烘焙和正确搅拌
(2)注意配方的平衡和原物料的选用

5.在烘焙中下陷

原因

(1)配方中膨大材料过量
(2)糖油拌合时间过长裹入过多空气
(3)水份少,总水量不足

(4)柔性材料过多

(5)烘焙过程中收震动

(6)面粉筋度太低

(7)烤炉温度太低

校正

(1)选用新鲜适当原料,注意配方平衡,规范操作方法
(2)按标准温度烘焙,进出炉及烘焙过程中避免剧烈震动

6.出炉后收缩

原因

(1)配方糖油过量
(2)配方水份过多
(3)面糊温度过低,烤炉温度过高

(4)面筋过强

校正

(1)配方的平衡和适当的原料
(2)烤炉及面糊温度按标准控制

7.表面有斑点

原因

(1)搅拌不当,原料未能完全分散拌匀

(2)面糊类水份不足

(3)糖的颗粒过粗

校正

(1)配方的平衡和适当的原料
(2)按标准搅拌均匀

■ 种植养殖

鲜食玉米生产技术指导意见

鲜食玉米是指在玉米乳熟末期采摘果穗,用于加工或直接食用的玉米,根据品质类型可分为甜玉米、糯玉米、甜糯玉米等。鲜食玉米是高蛋白低脂肪食品,营养丰富、风味独特,是一种为居民提供营养健康的膳食纤维的果蔬。《全国种植业结构调整规划(2016-2020年)》提出,促进玉米结构调整,适当发展鲜食玉米,到2020年种植面积达1500万亩。为进一步挖掘鲜食玉米生产优势和产量潜力,提升鲜食品质,促进农民增收,助力结构调整,制定2017年鲜食玉米生产技术指导意见如下。

一是因地制宜,适度规模。鲜食玉米直接收获新鲜果穗,适宜采收期相对较短。为降低大面积种植风险,提高种植效益,要精准市场定位,选定优势区域,确定生产规模。坚持市场导向,以销定产,根据市场预期和加工需求确定种植面积,防止盲目跟风大面积种植。

二是优选品种,隔离种植。根据当地生态条件,选择生育期适宜、丰产稳产性好、抗病抗逆性强、食用品质优良、适宜当地种植的优质高产鲜食玉米品种。生产上要进行空间或时间隔离,与其他类型玉米相距300米以上,或错期播种,播期相隔25天左右,避免串粉,影响鲜食玉米的口感和品质。

三是分期播种,合理密植。因地因时制宜,考虑市场需求,实行分期播种,降低种植风险。可采用露地栽培、地膜覆盖栽培及温室大棚设施栽培等方式分期分批播种,实现市场周年供应,提高种植效益。根据生产条件、土壤肥力、品种特性、管理水平等合理确定种植密度,宜稀不宜密,不可盲目增密。一般亩3000-3500株,确保果穗授粉充分、结实良好、籽粒饱满,提高果穗等级和商品性。

四是科学肥水,绿色防控。施肥以有机肥为主,化肥为辅,施肥应适当前移。关键生育期如遇干旱应及时灌溉,防止因缺肥水而出现果穗秃尖等问题。采取赤眼蜂、白僵菌防治等生物防治技术及时防治玉米螟,禁止使用化学农药,提高果穗商品性,确保食品安全。

五是适时采收,综合利用。一般授粉后20天左右进入采收期。开花授粉后,要注意观察籽粒灌浆进度,做到适时采收,及时上市销售或加工处理,切忌在较高温度下放置时间过长,以免影响产量、品质和商品性。鲜食玉米秸秆含糖量高、营养丰富、适口性好,果穗采收后,秸秆可直接用于青贮饲料,进一步提高全株利用率和生产附加值。(农业部网站)

■ 小知识

如何看待水果打蜡

果蜡是一种被膜剂,涂抹于新鲜水果外表,起改善外观和保鲜作用。

凡国家允许使用,且符合相关标准要求的果蜡,消费者尽可放心。但食用打蜡水果

时,不宜摄入果蜡。

对于皮不可食水果,果蜡可连同果皮一起去除。对于皮可食水果,将其放入温水中浸泡数分钟,然后用棉质毛巾或百洁布轻轻擦洗果皮,即可清除果蜡。