

# 开展标准化示范场创建 提升蛋鸡养殖机械化水平

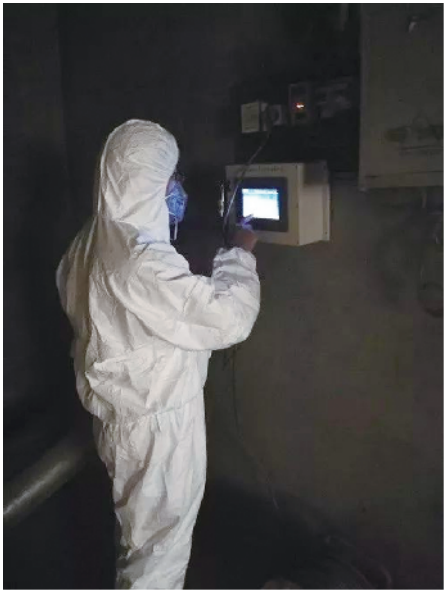
**本报讯** 近日,北京市农业机械试验鉴定推广站结合家禽创新团队项目,在黄高强养殖场开展蛋鸡养殖标准化示范场建设。

在示范场示范了饲喂设备、饮水设备、清粪、环境控制等设备11套。重点针对引进的3DF-450型物理降尘设备

进行了试验,经试验蛋鸡养殖舍内采用物理降尘机械化技术,粉尘浓度降低46.1%,与传统水雾降尘机械化技术相比节约用电57.6%。减少了蛋鸡舍内气传疾病发生频率,消除了水雾降尘在冬季不适用的问题,不会出现冬季使用水雾降尘设备导致舍内湿

度增大、病害增加、温度过低等问题。

制定了蛋鸡养殖环境控制、饲喂、饮水等机械配套方案,为提升蛋鸡标准化、机械化、健康养殖、可持续发展提供装备支撑,为今后大面积推广奠定基础,为畜禽养殖业供给侧结构性改革助力。



## 大兴区农业绿色发展继续开展沃土工程项目

**本报讯 大鹏** 2018年大兴区种植业服务中心继续贯彻落实中央一号文件“深入推进化肥农药零增长行动,开展有机肥替代化肥试点,促进农业节本增效”精神,继续开展沃土工程项目。通过项目工作的开展,强化农业面源污染防治,加强了对资源的保护和生态修复,推动大兴区农业绿色发展。

**加强组织保障,促进项目有效落实。**2018年大兴区沃土工程项目参照市级相关补贴政策标准的基础上,结合大兴区蔬菜产业实际情况,合理制定工作方案,有序推进项目开展。

经各镇申报及大兴区种植中心审核,补贴青云店、庞各庄、魏善庄等7个镇以及天宫院街道1万余亩,补贴肥料2万余吨。

**创新引入社会服务监理,强化过程监督。**2018年大兴区沃土工程项目创新引入社会服务监理,利用社会服务监理专业化职能作用,加强了对项目实施过程中肥料配送进度等情况的监督,对项目的有效落实起到了积极的作用。大兴区种植中心不定期对项目建设进度、项目实施效果进行抽查,也促进了项目任务的顺利落实。

**提高了种植户合理施肥意识,减少化肥用量。**通过项目的开展,改变了蔬菜种植户“重化肥、轻有机肥”的施肥习惯,提高了合理施用有机肥的意识及水平,逐步减少了化肥施用量,为大兴区蔬菜产业安全、优质、高效和绿色发展提供了支撑和保障。

**促进农产品优质优价和农业可持续发展。**有机肥的施用有利于培肥土壤,改善作物品质。而有机肥生产企业将畜禽粪便、作物秸秆等农业自身废弃资源充分利用,形成了一个良性循环的生态系统,以生产方式的转变助推了大兴区农业可持续发展的进程。

## 少用塑料袋 装热馒头

生活中,我们经常会用塑料袋打包食物,比如热气腾腾的馒头,或是带有热汤的外卖。然而近日,据英国《每日邮报》报道,一项针对美国五大食品商的调查显示,62%的外卖包装被检测出含有多氟烷基(PFAS),80%的热食和沙拉包装也含有该物质,可能导致肝脏损伤、免疫系统损伤和癌症。这则报道引起大家的恐慌,还有说法称用塑料袋装热食物,里面的有毒有害物质会因高温而析出,进而迁移到食物中,那真相到底如何?

记者在调查中发现,装食物的塑料袋主要有两种:一种常见于小超市、小餐馆或摊贩,他们用的是比较薄且几乎透明的白色塑料袋。另一种常见于大型超市和餐饮店,他们提供的装蔬菜水果或熟食等食物的塑料袋比较厚。

根据记者查阅资料发现,大部分认为塑料袋装热食物有害的说法指的是聚氯乙烯塑料袋或是“再生”塑料袋,但中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授吴晓蒙告诉记者,市面上常见的塑料袋其实都是聚乙烯(PE)材质。聚氯乙烯(PVC)多用于管道、灯开关等强度大、韧性差的塑料制品,很少用于直接接触食品的塑料袋。

吴晓蒙表示,符合国标的食品级塑料袋是可以盛装热食物的。那我们该如何区分食品级与非食品级塑料袋?有人认为颜色花哨、又薄又软的塑料袋就是非食品级,但吴晓蒙表示,单从颜色、厚度、硬度、强度等特征是无法准确分辨的,最保险的方法还是仔细看袋子的标识:不仅标注有“食品接触用”“食品包装用”等字样,还有生产厂家的名称和联系方式以及塑料材质等信息。

早点摊没有任何信息的塑料袋很可能不是食品级,这类塑料袋有潜在的食品安全风险,不可用来装食物。因其可能含有超过国标规定的残留微生物或加工过程中可能添加国标不允许使用的添加剂,对人体有害。

即使是食品级塑料袋,也千万不能放进微波炉加热。微波炉加热时温度很高,超过塑料袋的熔点,塑料会受热变形、熔化,甚至粘在食物上,处理不净很可能造成误食。如担心卖家的塑料袋不正规,可在购物时自带食品级塑料袋或者是聚丙烯(PP)材质的保鲜盒,既安全又环保。

(人民网)

## 毒性污染物抵达世界最深海洋

我国科学家研究表明,多氯联苯类、多溴联苯醚类、二噁英等毒性有机污染物已抵达世界最深海洋。

持久性有机污染物是指通过大气、水等环境介质长距离迁移并长期存在于环境之中、对生物健康和环境具有严重危害的天然或人工合成的有机污染物,包括多氯联苯类、多溴联苯醚类、双对氯苯基三氯乙烷和二噁英等,它们能在海洋环境中长时间滞留而不分解,且分布十分广泛。由于持久性有机污染物本身具有毒性,并

能在食物链中逐级富集和传递,它们给海洋生态系统带来了不可忽视的危害。

为了研究持久性有机污染物在深海环境中的分布特征和赋存状态,中国科学院深海科学与工程研究所研究员彭晓彤团队对马里亚纳海沟挑战者深渊表层沉积物中的多氯联苯类和多溴联苯醚类等持久性有机污染物进行了研究。结果表明,海沟水深6980米~10908米表层沉积物中多氯联苯类总浓度高于其他较浅海域沉积物中的含

量;类二噁英多氯联苯的毒性当量比大多数从半工业区到工业区收集到的海洋表层沉积物中的毒性当量要高;而8种多溴联苯醚的总浓度平均值比前人研究的大陆架表层沉积物浓度要低。马里亚纳海沟底部沉积物中累积了如此高浓度的多氯联苯类毒性有机污染物着实令人吃惊。这些结果表明,持久性有机污染物已经到达了世界海洋中最深处,海沟沉积环境对持久性有机污染物的富集具有明显的放大效应。

(渔业报)

## 冷冻食品的营养如何?

曾经的寒冬腊月里,很少看见绿叶菜的踪迹,但随着冷冻技术的成熟,冷冻处理的青菜、水果、肉类让大家吃得越来越新鲜,食品种类也越来越丰富。那么,这些食品的营养如何呢?不少人认为冷冻食品的营养并没有新鲜食品高,尤其是冷冻蔬菜。其实,现在的冷冻食品营养也不低。

目前市场上的冷冻食品分为冷却食品和冻结食品,冷却食品是将食品的温度降到接近冻结点,并进行保藏,例如0℃保鲜的食品;冻结食品是在比冻结点还低的温度下进行保藏,如速冻水饺。冷冻食品现在主要有果蔬类、水产类、肉禽蛋类、米面制品、方便

食品类这五大类。

有人认为冷冻蔬果营养低。其实,蔬果进行采摘后,依然会进行呼吸作用,消耗内部的营养。而且在进入超市、蔬果市场之前,都要经过一段时间的运输,呼吸作用造成的营养损失没有办法避免。而冷冻蔬果是在采摘之后立即进行冻结保存。在很低的温度下,呼吸作用几乎停滞,细菌等微生物也无法生长繁殖,反而更有利于保持蔬果的新鲜和营养物质的保留。

对于肉类来说,在温度极低的条件下,肉中的水分会被冻成冰晶,导致蛋白质发生冷冻变性和一系列理化性

质的改变,确实会影响口感,吃起来可能会比较干硬。但蛋白质和矿物质的含量基本不会在保存过程中发生变化,虽然会损失小部分可溶性蛋白质、盐类、维生素等水溶性营养物质,但并不会影响核心营养。

现代食品工业的冷冻技术已经非常成熟,而且果蔬肉类食品的冷冻加工过程中,还会重新调整营养,例如速冻水饺的馅料搭配和营养组合甚至比家庭手工制作的还要丰富均衡,营养确实不低。大家只要选择正规厂家的冷冻食品,购买前仔细阅读冷冻食品的营养标签,就能够选到营养又美味的冷冻食品。

(人民网)