



上海丰羨实业有限公司

宝杨路1858弄15号601室 电话:021-61532137 66867462 13816062477 联系人: 黄先生

来自海上的香格里拉（横沙岛）的产品

系列饮料：芦粟汁，橙汁；绿色农产品生产与销售，农家乐休闲旅游等。

诚招代理商

东方城乡报

三农实用周刊

面向郊区 / 服务农业 / 懂农民的朋友

[热线答疑]

新鲜金针菇有毒吗？

问：金针菇对儿童智力发育有好处，我家小孩一直在吃，最近在电视节目上报道，新鲜金针菇有毒，是真的吗？

答：近年来网上一直在传说新鲜金针菇有毒，且说这种有毒物质是秋水仙碱，人吃后对肾脏影响甚大，现在甚至在电视节目里也宣传这种观点，看来应该对新鲜金针菇是否有毒，作出明确的答复。在正常环境条件下规范生产的金针菇，只要在生产加工过程中不添加有害物质，无论是新鲜的还是干的，都没有毒。根据国家对金针菇检测的12个指标，未发现金针菇含有秋水仙碱有毒物质，相反金针菇营养十分丰富，其中的赖氨酸和精氨酸含量特别丰富，能促进儿童健康和智力发育，所以被誉为“增智菇”。

现在有些媒体说新鲜金针菇有毒，我估计有可能是把金针菜（黄花菜）当作金针菇，因为新鲜的金针菜的确实含有有毒的秋水仙碱，一定要晒干后才能食用。金针菇与金针菜是两种食物，前者来自菌类，后者来自植物，切勿“菜”冠“菇”戴，引起误会。

为什么乌骨鸡球虫病防治效果不好？

问：我养的黑毛乌骨鸡发生球虫病，在拉血粪时用药，二天就好了，为什么一停药又发病？

答：鸡球虫在鸡体内有一定发育周期，即从鸡食入成熟的合子孢子的感染性卵囊开始，通过肌胃磨破卵囊壳，合子孢子破壳而出，经胆汁和胰蛋白酶等的作用，合子孢子钻入肠上皮细胞进行无性繁殖和有性繁殖，4—7天后形成合子。此时虫体大量损伤肠黏膜细胞，造成肠黏膜脱落和肠出血，合子在1天内形成卵囊，卵囊从肠黏膜脱落随粪便排出。排出的卵囊是未形成合子孢子的未成熟、无感染性卵囊，只有在外界适宜的温、湿度和有氧环境下才能发育成为成熟、有感染性的卵囊。当你的鸡发生血便时，球虫已经感染了4—7天，第8天鸡自然地不再拉血粪。由于所有的药物对卵囊无杀灭作用，所以你在看见鸡拉血粪时用药是没有效果的。至于停药后，鸡再发球虫病，是再次感染后的发病。所以，对鸡球虫病治疗应从感染球虫之前或刚感染未形成卵囊时用药才有效果，而且要连续投药。治疗药物可选用磺胺类药物，如磺胺间二甲嘧啶、磺胺—6—甲氧嘧啶等、尼卡巴嗪、球痢灵、盐霉素、地克珠利等，一般用药延长至7—9天，以防病情反复。

此外，还要搞好环境卫生，保持棚舍干燥，特别是食槽、水槽的周边保持干燥，以抑制未成熟卵囊发育。粪便要及时清理、堆积发酵。有试验证明，50℃、2小时，60℃、15分钟，75℃、3—5分钟未成熟卵囊即被杀灭。利用堆肥升温，杀灭卵囊，减少污染量。

上海三农服务热线供稿

本市制定办法加强农村土地承包经营权登记档案管理工作

确保全市登记试点工作稳步推进

连日来，市农委和市档案局在总结金山、奉贤两个登记试点工作经验的基础上，制定出台了《关于做好本市农村土地承包经营权登记工作档案管理的意见》，进一步规范经营权登记档案管理，确保全市登记试点工作稳步推进。

《意见》明确了登记工作档案管理的基本原则：一是坚持统一领导。本市登记工作指导小组组织实施和监督指导全市登记档案管理工作，对登记档案管理工作实行统一领导，统一制度和统一标准规范。各有关区县农委具体负责登记档案管理的统筹规划和组织协调，区县档案局负责具体业务的监督指导。二是坚持分级管理。各有关区县要按照档案工作的标准和要求，抓好登记试点档案的形成、收集、整理和登记工作档案的保管、利用和保密等工作。三是坚持集中保管。各有关区县的相关部门应集中保管本单位形成的各类农村土地承包档案和登记试点工作档案，不得分散、遗失；各有关镇、村相关部门要科学整理登记档案，并在规定时间内将已整理归档材料向所属乡镇档案室移交；各有关区县农委及登记工作主管部门也要及时做好登记档案管理，为向国家档案综合馆移交做好准备。四是坚持科学分类。各有关区县档案部门要根据本地区登记工作实际，对登记试点工作档案科学分类，制定分类条目，分门

别类整理档案。

《意见》同事明确了登记工作档案管理的主要任务：一是落实农村土地承包档案清理工作。各有关区县应根据农业部、国家档案局的有关要求，认真清理农村土地承包管理的历史档案资料，并做好“农村土地承包档案专题目录”及时上报区县农委和区县档案局备案。二是明确登记资料的归档范围和保管期限。各有关区县要根据登记工作的具体内容，参照《上海市农村土地承包文件材料归档范围和保管期限表》，进一步明确登记工作相关文件材料的归档范围和保管期限。三是确保材料齐全和档案形成质量。各有关区县要按照档案管理规范要求，严把档案形成质量关，对非纸质载体的档案编制说明文字，并保证材料可读和有效；对电子文件要使用不可擦写光盘等可靠的载体保存，并输出对应的纸质版进行“双轨制”归档保存。四是规范档案的收集整理。各有关区县要及时将有关登记文件材料进行归档，并进行分类整理、登记编号并制作目录。各有关

区县的经营权登记部门要及时清理和登记所形成的专业表册、合同等材料，实行以单个承包户或一组承包户为单位进行分类整理，并编制档案目录。五是做好档案的移交和报送工作。村级登记单位或乡镇登记经办机构应在登记工作结束后的6个月内，将完整的归档资料移交镇档案室。区县登记工作主管和经办机构也应及时做好登记资料的归档和保管工作；各有关区县相关登记部门、各镇档案室应及时向区县档案馆上报登记工作档案目录。六是重视档案的安全保管工作。各有关区县要高度重视农村土地承包和经营权登记档案的安全保管工作，将档案管理责任落实到岗、落实到人，采取各种防范措施，切实做好档案的防火、防盗、防潮、防尘、防光、防污染、防霉变和防虫害等工作。村级登记单位应指定专人保管档案，条件不具备的，应由镇档案室代管。

《意见》强调各有关区县农委、档案局要积极配合，加强登记工作档案管理的监督检查力度，对检查中发现的问题要督促限期整改；整改不力的，要依法追究相关单位和个人的责任。各有关区县档案局要积极主动地为登记工作档案管理提供指导服务，加强相关档案管理人员的教育培训，切实提高登记工作档案管理水平和质量。

市农经站供稿

如何种植西红花？

西红花又名藏红花，番红花，属鸢尾科多年生草本植物，其花可入药，被誉为“红色金子”。市场价格每公斤达15000元，收益颇丰，目前国内不少省份都有人种植。

西红花原产欧洲西部及小亚细亚地区，喜温和、凉爽的气候，在国内一般采用田间室外繁育种球，室内种花采花的方法。具体方法如下：

1、室外繁球。室外繁球一般在11月中旬至5月上旬，约半年时间。播种前，亩施100公斤生石灰进行土壤消毒，施腐熟农家肥2000—3000公斤，复合肥50公斤，结合翻耕入土，精细耙平。按南北向挖沟畦，畦宽1—1.5米，高30厘米，畦间距30—40厘米。种球栽种前用多菌灵500倍液加氧化乐果3000倍液浸泡20分钟。小于8克的球茎应提前于9月播种，开花后的球茎于11月播种，播种量每亩300—

400公斤，于畦面上开沟播种，株行距10×10厘米或10×15厘米，球茎芽向上，放于沟内，复土6—8厘米，浇透水，此后不需要多照料，至第二年2月返青后应追施少量腐熟人粪尿等液肥。3月份进入生长旺期，可每隔7—10天喷一次磷酸二氢钾，连喷3—6次。5月，地上叶开始枯黄，等叶子完全枯后选晴天起球，经清理分级后，装网袋储于通风阴凉少光处备用。

2、室内种花采花。室内种花采花是在8月份，选择8克以上的种球，放在宽敞明亮、通风良好的房内上架，架子可分5层，将球茎排放于竹匾、木质或塑料托盘上，每平方可放球茎10公斤左右，温度控制在20—25℃，相对湿度



60%—70%。等球茎萌芽后，室内应加光，湿度提高到80%左右。10月下旬至11月中旬，进入盛花期，温度控制在10—15℃，湿度80%左右，此时可于每天上午8—11时采花，采花后应于40℃烘箱内烘6—8小时，11月中旬后，开花球可下田再繁殖。

上海三农服务热线供稿

大棚草莓的温、湿度管理

大棚草莓生长期间做好温湿度管理十分重要，具体要求如下：

1、温度管理。在各个生长阶段，草莓对温度的要求不同。种植初期，温度要求相对较高，白天30℃，夜间12℃；当进入显蕾期，要求白天温度25~28℃，夜间10℃，如果夜温高于13℃，会使腋花芽退化，雄蕊、雌蕊发育受到不良影响；开花期，要求白天23~25℃，夜间8~

10℃；果实膨大期，要求白天23~25℃，夜间6~8℃，这个时期如果白天温度在23~25℃以下，果实变大，但是收获期会推迟；果实收获期，要求白天20~23℃，夜间为5~7℃。

2、湿度管理。保温开始后，大棚内温度较高，水份蒸腾量很大，土壤很容易干燥，充分保持土壤湿润，是草莓管理的关键。装有滴灌设施的大棚，大约每星期滴水一次。但如果湿度过

[生活小妙招]

鱼糕的制作方法

原料：青鱼1尾(3公斤)，猪肥膘肉500克。调料：精盐50克，姜水1公斤，葱白末20克，味精5克，绿豆淀粉250克，土鸡蛋10个，胡椒粉5克。

制法：(1)将青鱼宰杀洗净，从背部剖开，剔去脊骨和胸刺，从尾部下刀褪去皮皮，从两片鱼肉上片取白色鱼肉，用刀排刺成茸；猪肥膘肉切丁。

(2)将鱼茸放入盆内，取10个蛋清用筷子打散加入鱼茸中搅拌均匀，分数次加入姜水顺一个方向搅拌呈粥状，加入葱白末、淀粉搅拌，再放入精盐、味精、胡椒粉，搅拌至鱼茸黏稠上劲，放入肥膘肉丁，一起搅拌成鱼茸糊。

(3)将蒸笼铺上湿纱布，倒入鱼茸糊用刀抹平(厚3厘米)，盖上笼盖，用旺火沸水蒸30分钟，揭开笼盖，用干净沙布擦干鱼糕表面水气，将鸡蛋黄均匀地抹在鱼糕表面，盖上笼盖，继续蒸5分钟取出，冷后翻倒在案板上，用刀改切成6厘米宽、4厘米厚(鱼糕蒸熟要比生坯厚)的鱼糕坯，即可加工制作各式鱼糕菜肴。

制作要点：

(1)在加工鱼糕前最好选用背肌发达，肉质厚实、细嫩、洁白，刺少的青鱼或草鱼肉。宰杀鱼后一定要洗净血污。如是死鱼，最好将鱼肉剔下用清水多漂洗几次。猪肥膘选背部肥肉最

好。鸡蛋最好选用新鲜的土鸡蛋。淀粉应是洁白、有光泽、无颗粒、无杂质的绿豆淀粉或玉米淀粉。(2)剔起鱼肉时要把鱼肉上的红色鱼肉(又称鱼红)剔净，鱼红留作它用。(3)鱼肉加工成茸要用肉皮垫在砧板上排垛，以免剥起木屑。(4)搅拌时一定要顺一个方向旋转，加入姜水时不能一次加入太多，以免伤水。一定要在水加足后，加入精盐搅拌至鱼茸黏稠、有劲、有光泽(用手挤一个鱼丸放入清水中能浮起)，方可加入肥肉搅拌(冬季肥肉可适量多加，夏季应少加肥肉)。(5)蒸制时一定要用旺火沸水蒸，前30分钟中途不能揭开蒸笼盖，以免蒸不熟。(6)鱼糕应在冷却后再改刀，刀切面有蜂窝状的孔，以用手按鱼糕有弹性不软不硬为佳。

上农