

农业科技报



问农热线
029-87036603

农业科技报社出品

您身边的“农科专家”

农事指导：抓紧时间进行小麦冬灌

- ✔ 上强农 问农事 急难愁盼 帮产帮销
- ✔ 上千名农科专家2+365线上线下服务
- ✔ 汇集全国上千家媒体“三农”资讯



热线时段：每周一至周五 上午：9:00—12:00 下午：3:00—6:00

国内统一连续出版物号
CN61-0068
邮发代号51-98

癸卯年正月十六
总第2890期

2023年2月 6日
本期8版 星期一

中共杨凌示范区工委主管主办
农业科技报社出版
中国农科新闻网：<http://www.nkb.com.cn>

新闻热线：029-87036601
投稿邮箱：nykjb2001@163.com

在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下

我国科研人员研发出生菜“去苦增甜”品质提升新方法

科研团队采用采前连续补光及断氮处理方法，使生菜在口腔消化阶段释放更多的蔗糖和更少的莴苣苦素与山莴苣苦素，显著提升生菜的口感品质

近日，中国农业科学院都市农业研究所与国外科研单位合作，创新一种采前连续补光-断氮耦合调控方法，成功实现生菜“去苦增甜”与品质提升。

生菜富含维生素和抗氧化物，具有低卡、低脂、高纤维等特征，备受国内外消费者青睐。长期以来，部分生菜品种苦味较重、口感不佳，限制了这类蔬菜的消费。该科

研团队采用采前连续补光及断氮处理，处理3天后生菜硝酸盐含量降低74.1%、莴苣苦素、山莴苣苦素含量降低44.1%、可溶性蛋白含量提高41.6%、总多酚含量提高

55.8%以上，可溶性糖含量提高至4770毫克/100克鲜重以上，而且不影响生菜产量。同时，体外消化实验结果表明，采前补光及断氮处理过的生菜能在口腔消化阶段释

放更多的蔗糖和更少的莴苣苦素与山莴苣苦素，显著提升生菜的口感品质。目前，该方法已在北京、上海等多家蔬菜工厂化生产企业应用。（据《中国食品报》）

设施农业让农户搭上“增收快车”



近年来，河北省秦皇岛市抚宁区持续推进农业产业结构调整，引导农民因地制宜发展特色设施农业，种植高品质蔬菜和水果，促进农民增收，

助力乡村振兴。图为2月1日，秦皇岛市抚宁区榆关镇农民在大棚内采摘草莓。

新华社记者 杨世尧 摄

助力乡村振兴 这些农业“黑科技”集中发布

▶ 2版

快、准、不知疲倦 机器人农场里的智慧农业新图景

▶ 4版

早春换茬时间“赶” 管理别偷懒

▶ 5版



读者服务台

媒体助农扶贫公益活动
029-87036601 87036602

如果您在农业生产中遇到技术、销售难题，欢迎周一至周五每天上午9:00-11:30，下午3:00-5:30拨打本报热线：029-87036601 87036602，介绍农产品产地、产量、联系方式等，本报将及时刊登。

●杨凌新集先锋葡萄专业合作社大量出售：葡萄苗，品种齐全，量大从优，免费提供技术服务。联系人：陈增科 联系电话：15291693850



问农热线 029-87036603

火龙果裂果的原因是什么

乳瓜长势不好怎么办

季节性鸭流感的症状有哪些

3版

